Инна Крыксунова

ГОТОВИМ вкусно, быстро, дешево!

МИР женщины

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

О приготовлении пищи написано немало. Правда, сделать блюдо не только вкусным и недорогим, а еще и с «изюминкой» удается не каждому.

Эта книга рассказывает о том, как готовить быстро, экономно, заботясь о здоровье, без проблем, современно. Она так образно написана, что во время чтения «слюнки текут» и возникает непреодолимое желание что-нибудь приготовить. Более детальных рецептов со всеми нюансами доведения до нужного вкуса вы нигде не встретите. Поэтому даже если вы не обладаете природным талантом кулинара, то после прочтения этой книги все у получится просто отлично!

- Инна Криксунова
  - Вступление
  - Салаты
    - Здоровье – это салаты каждый день!
    - Необходимый инвентарь
    - Салат-«Метла»
    - Салат из моркови с редькой
    - Салат из редьки с луком и яблоками
    - Салат из цветной капусты с морковью
    - Салат разноцветный из капусты, моркови и сладкого перца
    - Салат из квашеной капусты, заправленной по-домашнему
    - Салат луковый с яйцами
    - Салат яично-огуречный
    - Салат из огурцов с маринованным луком
    - Кочанный салат с редиской, огурцами и яйцами
    - Винегрет с маринованными грибами
    - Винегрет с квашеной капустой
    - Повседневная вариация на тему салата оливье
    - Салат из моркови с орехами и чесноком
    - Салат свекольно-ореховый
    - Салат свекольно-банановый
    - Салат сырный с чесноком
  - Холодные закуски (для гостей и не только)
    - Помидоры под тертым сыром и майонезом
    - Баклажаны по-грузински
    - Закуска из баклажан с перцами
    - Кабачки в чесночном соусе

- Рыба в томатном соусе
- Рыба в нежном соусе
- Рыба-«фиш» пикантная
- Закуска из рыбных консервов с рисом
- Горбуша засоленная
- Буженина

- Закуски на скорую руку
  - Когда в доме – пусто
  - Глазунья в бублике
  - Сосиски «Фигурные» в томатном соусе
  - Омлет французский бисквитный со шпиком
  - Спагетти под соусом-«фантази»
  - Макароны под украинским соусом
- Супы
  - Вкусный суп – «козырь» хорошей хозяйки!
  - Бульон куриный
  - Бульон говяжий
  - Галушки к бульону
  - «Миндалики» к бульону
  - Гороховый суп
  - Фасолевый суп
  - Борщ
  - Щи свежие
  - Суп из цветной капусты
  - Суп «Минестра»
  - Грибной суп (с шампиньонами)
  - Рассольник
  - Свекольник холодный
  - Окрошка на кефире
- Вторые блюда
  - Предпочтение натуральным продуктам
  - Говядина под кисло-сладким соусом
  - Говядина с морковно-луковой поджаркой
  - Говядина по-фламандски
  - Плов
  - Курица, тушенная в сметане
  - Курица в томатном соусе (по мотивам «чахохбили»)
  - Рыба под майонезом с сыром
  - Печенка в томатном соусе
- Гарниры
  - «Букет» тушеных овощей
  - Картофельные оладьи с луком («драники»)
  - Гречка (или рис) с морковно-луковой поджаркой

- Капуста, обжаренная в панировке
- Морковь тушеная
- Фасоль в томатном соусе
- Шампиньоны с луком и сметаной
- Оладьи из кабачков пикантные

- Соусы
  - Кетчуп домашний
  - Сметанный соус (прибалтийский)
  - Горчица домашняя
- Блины
  - Тесто для блинов
  - Начинка из мяса и яиц
  - Начинка из яиц и жареного лука
  - Морковно-луковая начинка
  - Начинка из картофеля и жареного лука
  - Начинка из творога
  - Оладьи с вареньем, медом, сметаной
- Повседневная выпечка
  - Незабываемый вкус домашних пирогов
  - Ватрушка-запеканка
  - Воскресный пирог с яблоками
  - Мамины «печенюшки»
  - Коврижка «Черный принц»
  - Тесто песочное (основная рецептура)
  - Ватрушка песочная
  - Пирог песочный с яблоками
  - Пирог песочный с курагой
  - Сдобное сметанное тесто для сладких пирогов
  - Пицца быстрого приготовления
  - Тесто дрожжевое «на скорую руку»
  - Мясная начинка
  - Начинка из капусты с яйцами
  - Пирог «Утопленник»
- Праздничная выпечка
  - Продемонстрируйте свое кулинарное мастерство!
  - Торт «Черный принц» с шоколадным кремом
  - Шоколадный крем «Объедение»
  - Шоколадный крем экономный
  - Торт «Прага»
  - Торт «Белая Прага»
  - Песочный торт «Восточный» (с шоколадным кремом и орехами)
  - Булочки заварные со сливками

- Торт «Наполеон»
- Крем заварной для «Наполеона»
- Крем быстрого приготовления для «Наполеона»

- Десерты
  - Желе с бананами
  - Кофе-гляссе (первый вариант)
  - Кофе-гляссе (второй вариант)
- Напитки
  - Яично-шоколадный ликер
  - Аэроконьяк
  - Напиток «Пробуждающий»
- Заготовки
  - Капуста быстрой закваски (по-грузински)
  - Капуста по-корейски
  - Ароматная суповая заправка
  - Варенье из рябины
  - Варенье из тыквы с грецкими орехами
  - Яблочный джем
- Поговорки о еде
- Заключение

Инна Криксунова
Готовим быстро, вкусно, дешево!

Вступление

Дорогие читательницы!

Надеюсь, что некоторые из вас уже знакомы с моими предыдущими книгами. Те из вас, которые их читали, возможно, удивятся тому, что на этот раз я избрала кулинарную тему. Но в этом ничего удивительного нет.

Мне, так же, как и большинству женщин, приходится ежедневно задумываться о том, что приготовить для своей семьи на завтрак, обед и ужин. Сразу скажу: мне нравится готовить. Меня эта домашняя обязанность, в общем, не тяготит. Более того, я люблю поколдовать на кухне, и поэтому сам процесс приготовления пищи доставляет мне удовольствие. Конечно, не буду отрицать, что ежедневная потребность готовить еду снижает удовольствие от этого процесса. Но, как гласит поговорка, «желудок старого добра не помнит»! Необходимость готовить пищу ежедневно напоминает о себе. Прежде, чем вы начнете читать эту книгу, я хочу в двух словах рассказать вам о тех принципах, которые я положила в ее основу.

Готовить надо быстро!

Круг моих интересов не ограничивается только лишь домом, кухней и приготовлением еды. У меня в жизни, как и у большинства современных женщин, есть немало других дел. Поэтому у меня нет возможности тратить на готовку чересчур много времени. Кстати, в связи с этим мне вспоминается высказывание композитора Щедрина, мужа Майи Плисецкой, о кулинарных способностях его знаменитой супруги: «Она очень вкусно готовит. А главное – быстро! В течение 10–15 минут у нее все готово, так что мне никогда не приходится долго ждать еду!». Конечно, я, со своей стороны, не обещаю вам, что приготовление обеда по тем рецептам, которые я предлагаю в этой книге, займет у вас всего лишь 15 минут. Но я полностью согласна с тем, что современная работающая женщина нуждается в таких способах приготовления пищи для своей семьи, которые не потребуют от нее слишком много времени.

Готовить надо со вкусом!

Я, как и многие женщины, люблю вкусно кормить своих близких. Но мне также нравится радушно принимать гостей, демонстрируя перед ними свои кулинарные способности. Впрочем, гостеприимство, выражающееся, прежде всего, в

обильном застолье – отличительная черта большинства россиян. В конце концов, я и сама люблю вкусно поесть! Однако я считаю, что пища должна быть не только вкусной и аппетитной, но и красиво, культурно поданной, чтобы процесс еды доставлял удовольствие и вкусу, и взгляду.

Готовить надо экономно!

Кроме того, я, естественно, задумываюсь и о том, чтобы вести хозяйство экономно, с умом. Вокруг есть масса соблазнительных вещей, помимо пищи, на которые хотелось бы потратить деньги! Поэтому сама жизнь побуждает к тому, чтобы хозяйствовать бережливо. Надо стремиться к тому, чтобы, с одной стороны, не лишать себя удовольствия вкусно поесть, а с другой стороны – не допускать бестолковых, никчемных трат.

Готовить надо, заботясь о здоровье!

Я, как и многие люди в наше время, стараюсь вести здоровый образ жизни. Поэтому я предпочитаю не только вкусную, но и обязательно полезную пищу. А вот еда тяжелая, «отупляющая», после которой клонит в сон, не доставляет мне теперь никакого удовольствия. Достаточно вспомнить, какие неприятные ощущения возникают подчас после обильных праздничных застолий! Полезная еда может быть невероятно вкусной, и я берусь доказать вам это на страницах своей книги.

Готовить надо без проблем!

Я не люблю применять в приготовлении пищи диковинные, непривычные компоненты. Когда мне приходится читать рецепты, в которых написано нечто похожее: «Возьмите 2 веточки розмарина, 4 веточки тимьяна, 2 чайных ложки каперсов и 250 граммов ростков сои», то у меня моментально пропадает желание читать этот рецепт дальше, а уж тем более, использовать его для приготовления еды. Для меня подобные рекомендации звучат примерно так же, как предложение взять двести граммов «сушеных обезьяньих хвостиков». Я, как и большинство женщин, предпочитаю готовить пищу из обычных продуктов, тех, что практически всегда имеются у меня под рукой.

Готовить надо современно!

Просматривая на досуге кулинарные книги разных лет, в особенности книги пятидесятых годов, доставшиеся мне от мамы и бабушки, я пришла к выводу, что в кулинарном искусстве, как и во всем остальном, существует мода. Почему я так решила? Потому что, желая что-то позаимствовать для себя из этих книг, я

увидела, что взять-то особо и нечего! Большинство рецептов, предлагаемых там, давно всем известны и стали уже кулинарной классикой. Оказалось, что кулинарные предпочтения со временем довольно сильно изменяются, предъявляя, тем самым, новые требования к процессу приготовления еды.

Итак, я решила поделиться с вами своими рецептами, теми, что накопились у меня, как говорится, по жизни. Впрочем, у каждой хозяйки есть свои секреты приготовления даже самых обычных, казалось бы, блюд. Я предлагаю вам блюда из того меню, которое у меня сложилось на практике, причем, с учетом тех принципов, о которых я говорила выше. Все эти рецепты множество раз применялись мною, и поэтому вполне опробованы.

Я не привожу в своей книге те блюда, которые и так всем хорошо известны, например, салат оливье, селедка под шубой и т. п. Кроме того, я вообще не ставила перед собой задачу дать максимальное количество рецептов, ибо «нельзя объять необъятное». Но я, со своей стороны, старалась написать о процессе приготовления еды так, чтобы вы смогли, действительно, хорошо приготовить избранные вами яства. Особенно подробно я стремилась рассказать о самых важных моментах в приготовлении того или иного блюда, о том, что надо учесть в первую очередь, чтобы блюдо получилось максимально удачным.

Добавлю вот еще что. Не удивляйтесь тому, что рецепты, предлагаемые мною, подчас содержат большое количество ингредиентов. Все эти компоненты всегда есть у вас дома, под рукой, и, кроме того, именно они и помогают добиться нужного вкуса.

Итак, дорогие читательницы, надеюсь, что чтение этой книги доставит вам удовольствие! Буду рада, если собранные здесь рецепты станут неотъемлемой частью вашего повседневного или праздничного меню. Даже если вам придутся по вкусу не все блюда, а только какая-то их часть, мне это тоже будет приятно. Если же, благодаря этой книге, ваша «кулинарная палитра» станет разнообразнее и богаче, я буду считать свою задачу выполненной.

Приятного аппетита и желаю вам успеха!

Инна Криксунова

Салаты

Здоровье – это салаты каждый день!

Я чрезвычайно широко использую салаты в меню своей семьи. Впрочем, о пользе овощей уже так много сказано! Отличительной особенностью моих повседневных салатов является то, что в подавляющем большинстве случаев я заправляю их растительным маслом. Сметану и майонез я использую гораздо реже. Сметаной, как правило, я заправляю летние салаты из помидоров, огурцов и редиса. И делаю это только в тех случаях, когда приготавливаю порцию, предназначенную для немедленного употребления. Излишне напоминать, что салаты, приправленные сметаной, не могут долго стоять, они быстро теряют привлекательный внешний вид и становятся неаппетитными. А уж салаты с майонезом вообще не пригодны для долгого хранения. Ведь майонез включает в себя, в том числе, и сырые яичные желтки, а они, как известно, довольно быстро портятся. Поэтому майонезом я заправляю, по большей части, салаты для гостей. На праздничный стол салаты на растительном масле как-то не принято подавать, приходится уважать кулинарные привычки большинства гостей.

Но я все же хочу высказать «хвалебную оду» растительным маслам – подсолнечному, кукурузному, оливковому и другим. Ни для кого не секрет, что эти масла, будучи продуктами растительного происхождения, более полезны для здоровья, нежели сметана и майонез. Важно то, что растительные масла активно препятствуют накоплению холестерина в нашем организме! Но для заправки салатов они используются не столь часто, как следовало бы. Некоторым людям вкус таких салатов кажется довольно пресным, не возбуждающим аппетита. Можно ли придать салатам на растительном масле пикантный вкус? Конечно! Для этого я непременно добавляю в них уксус и сахар. Сахарно-уксусная смесь обогащает вкусовую гамму салатов, прекрасно выявляя специфику тех или иных овощей и даже придавая салатам утонченный вкусовой оттенок.

И вот еще что. Я очень широко использую в своих овощных салатах чеснок. Он также придает салатам необходимую остроту и пикантность. О том, что чеснок невероятно полезен, знают все. На Востоке говорят: «Тот, кто каждый день ест чеснок, сохраняет здоровье и молодость на долгие годы». Ничего удивительного в этом нет, ведь чеснок великолепно очищает сосуды нашего организма! А что касается неприятного запаха, то в настоящее время никакой проблемы с этим не возникает. Стоит только пожевать резинку с освежающим мятным вкусом – и от

чесночного запаха не остается и следа.

Для того, чтобы добиться интересных вкусовых оттенков, я обязательно применяю для заправки своих салатов молотые травяные смеси. Я вообще широко применяю приправы в своей кухне. Они помогают добиться интересного, оригинального вкуса любого блюда и привнести в него свою изюминку. Сухие травяные смеси продаются сейчас в магазинах в таком разнообразии, что купить их не составляет никакого труда. Лично мне нравятся универсальные приправы «вегета», «гурман», «магги», «хмели-сунели» и многие другие. А особенно хороша знаменитая индийская приправа «карри»! Ее аромат настолько восхитителен, что любое яство, приправленное «карри», будь то салат, суп, второе блюдо, пирожки или пицца – становится настоящим кулинарным шедевром.

Поэтому не стоит пренебрегать молотыми травяными приправами. Их расход настолько невелик, что их хватает очень надолго. Если необходимый набор приправ скомплектован, то в течение нескольких месяцев можно не беспокоиться о пополнении запасов. При наличии времени можно, конечно, сделать сухие травяные смеси и самостоятельно. Осенью, во время сбора урожая надо насушить укроп, петрушку и сельдерей, а потом пропустить все это через кофемолку вместе с лавровым листом, гвоздикой и перцем (можно добавить туда еще немного высушенных лимонных или апельсиновых корочек). Приготовление вкусных, аппетитных блюд абсолютно немыслимо для меня без применения молотых травяных смесей. Они помогают великолепно приготовить самые простые продукты. Чаще всего я использую для своих салатов самые привычные, обыденные овощи, такие, как морковь, капуста, редька, свекла, репка, брюква, лук, чеснок и пр. Так вот, благодаря приправам можно добиться того, что даже самые простые, дешевые, общедоступные овощи становятся пищей, вполне достойной гурманов!

Некоторые женщины считают приготовление салатов довольно трудоемким делом. Из-за этого они не применяют их в домашнем меню так часто, как следовало бы. На самом же деле готовить салаты не так уж сложно. Надо лишь скомплектовать подходящий инвентарь (об этом мы поговорим далее). Зато какое удовольствие и пользу получите вы и члены вашей семьи, ежедневно съедая большую порцию салата и наслаждаясь его аппетитным запахом и освежающим вкусом!

Необходимый инвентарь

Что надо для того, чтобы без особых хлопот, быстро приготовить любой салат? Надо иметь под рукой необходимый инвентарь. Прежде всего, необходимо приобрести широкий (примерно 3 см ширины), длинный, прочный нож, с удобной рукояткой. Такой нож, кстати, пригодится вам практически для всех кухонных работ. Это универсальный и наиболее часто используемый кухонный инструмент. С таким ножом шинковка овощей для салата будет простой и быстрой. Еще надо иметь специальный ножик с желобком, предназначенный для чистки овощей. Этот ножик позволяет срезать кожицу с овощей экономно, тонким слоем. Но надо признать, что такой ножик подходит лишь для чистки высококачественных овощей, с гладкой, ровной поверхностью. Для тех овощей, поверхность которых не столь безупречна и имеет дефекты и неровности, такой нож с желобком не слишком удобен.

Еще необходимо иметь хорошую терку. Достаточно удобна четырехгранная терка, она более устойчива, нежели обычная. Очень хороши немецкие горизонтальные пластмассовые терки со съемными металлическими насадками. А вот электрические измельчители овощей лично мне не очень нравятся, так как овощи в них получаются какие-то суховатые, не слишком сочные. Наибольшее применение в моем хозяйстве находит терка с крупными ячейками. Гораздо реже я использую терку со средними ячейками, а вот мелкой теркой я практически никогда не пользуюсь.

Надо еще обязательно иметь измельчитель чеснока. Это удобное комбинированное приспособление, позволяющее также раскалывать орехи. Еще вам понадобится ситечко с рукояткой, чтобы, например, обдавать на нем кипятком лук, отцеживать зеленый горошек и т. п. Покупая ситечко, старайтесь выбирать его побольше размером, так как оно более удобное. Не лишней окажется в хозяйстве и яйцерезка.

Для приготовления салатов вам понадобится пара разделочных досок. Они могут быть как деревянными, так и пластмассовыми. На большой доске удобно шинковать капусту, нарезать винегрет, салат оливье и пр. Маленькая доска пригодится для более мелких работ. Разумеется, вам понадобится несколько мисок разных размеров. Лично мне очень нравятся яркие, разноцветные пластмассовые миски, ставшие столь популярными в последнее время. За ними очень удобно ухаживать.

В свое время я купила широко разрекламированные ножи с фигурными лезвиями для резки овощей. Но, честно говоря, интерес к ним быстро остыл, и эти ножи так и не нашли у меня применения. Поэтому я и вам не рекомендую их приобретать. Лучше потратьте деньги на комплектование хорошего классического набора, о котором я рассказала выше, и этого будет достаточно.

Вам понадобится:
· широкий длинный нож для шинковки овощей
· нож для чистки овощей (с желобком)
· измельчитель чеснока
· яйцерезка
· хорошая удобная терка
· ситечко с рукояткой
· большая доска для резки овощей
· маленькая доска для резки овощей
· несколько мисок разного размера

Салат-«Метла»

Почему этот салат называется «метла»? Потому что он обладает способностью очищать изнутри весь желудочно-кишечный тракт. Морковь и капуста снабжают организм витаминами, стимулируют работу кишечника, предотвращают запоры. Чем чаще вы будете есть этот салат, тем лучше.

Приготовить салат-метлу совсем несложно. Я беру примерно половину небольшого крепкого, белого кочана капусты, очищаю его от верхних увядших листьев и тщательно промываю. Потом шинкую капусту тонкими полосками. После этого я кладу капусту в довольно большую миску, насыпаю туда примерно 1 чайную ложечку соли и хорошенько мну капусту рукой, как бы перетирая ее с солью. Это делает капусту менее жесткой и грубой, она становится сочной и нежной. Но только здесь надо вовремя остановиться, чтобы чрезмерно не обмять капусту, иначе она станет вялой и неаппетитной. Как только капуста пустит немного сок, станет немного влажной и блестящей на вид, так и достаточно.

Затем я беру пару довольно крупных, красивых морковок, мою их, чищу и натираю на крупной терке. Добавляю их к капусте. Для обогащения вкуса добавляю туда же еще какой-нибудь компонент. В зависимости от настроения я добавляю в салат четвертинку натертого яблока, или же небольшой кусочек натертой брюквы, репки или редьки. Но только надо следить за тем, чтобы этого дополнения не было слишком много, иначе оно забьет основной вкус, присущий этому салату. Секрет любых дополнений – обогащать основной вкус блюда, делать его более интересным, но ни в коем случае не забивать его.

После этого надо заправить салат. Для достижения пикантного вкуса я добавляю в него 2 чайных ложки сахарного песка и 1 столовую ложку уксуса. Хочу сразу сказать, что чаще всего я делаю уксус из уксусной эссенции (это очень выгодно), таким образом, его крепость получается 3,5 %. Еще я добавляю в салат 1 дольку размятого чеснока, чтобы был аппетитный запах. Насыпаю туда же чуточку молотого перца и сухие приправы. Солить салат уже не надо, так как я положила соль в самом начале. Затем я добавляю растительное масло и как следует все перемешиваю. Потом ставлю салат в холодильник, и пусть он немного настоится. Это не салат, а настоящий кладезь витаминов и здоровья!

Вам понадобится:

· 1/2 небольшого кочана капусты
· 2 довольно крупные морковки
· 1/4 маленькой репки, редьки или брюквы (необязательно)
· 1/4 яблока (необязательно)
· 1–2 довольно крупных зубчика чеснока
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 1,5 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 1/4 стакана растительного масла
· 1 чайная ложка соли
· перец молотый – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Салат из моркови с редькой

Очень люблю этот салат за его невероятно сочный, ярко выраженный освежающий вкус. Он, так же, как и все салаты с морковью, способствует безупречной работе желудочно-кишечного тракта.

Для этого салата нужна обыкновенная черная редька. Но еще лучше взять редьку маргеланскую, с кожицей беловато-зеленоватого цвета, так как она нежнее и сочнее, чем черная. Еще лучше брать вместо редьки длинный редис, красный или белый. Редька, так же, как и редис, стимулирует работу сердца. У японцев, кстати, редька на столе частый гость, может быть, поэтому они занимают одно из первых мест в мире по числу долгожителей?

Итак, я мою редьку, чищу ее и натираю на крупной терке. Потом мою, чищу и тру на крупной терке несколько морковок. Соотношение редьки и моркови по весу при этом должно быть примерно один к одному. Лучше даже, если морковки будет чуть-чуть больше, так как она хорошо уравновешивает резковатый вкус редьки. Смешиваю овощи и обязательно добавляю туда пару долек размятого чеснока, чтобы вкус был более пикантным. Говоря «пару долек», я имею в виду крупный, качественный, «ядреный» чеснок. Если же чеснок мелкий, то взять его надо, естественно, больше.

Потом заправляю салат. Заправка та же: растительное масло, сахарный песок плюс уксус и соль. Добавляю туда же немного молотой травяной смеси. Перца в этот салат сыпать не надо. Если я готовлю этот салат для гостей, то заправляю его майонезом. Можно его заправлять и сметаной. Теперь надо все тщательно перемешать. Готово!

Вам понадобится:

· 1 редька средней величины (лучше маргеланская)
· 2–3 морковки
· 2 дольки чеснока
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 1,5 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 1/4 стакана растительного масла или майонеза
· соль по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Салат из редьки с луком и яблоками

Беру одну довольно крупную редьку, лучше маргеланскую, но можно и черную. Мою ее, чищу и натираю на крупной терке. Затем натираю на крупной терке одно яблоко. Маленькую луковицу шинкую тонкими полукольцами, затем ошпариваю ее на ситечке крутым кипятком, и сразу же обдаю холодной водой. Все это смешиваю в миске. Заправляю этот салат растительным маслом, солью и перцем. Если надо, добавляю немного сахарного песка и уксуса. Все хорошо перемешиваю.

Этот салат можно при желании заправлять вместо растительного масла сметаной. Но тогда, как я уже неоднократно говорила, его надо сразу же употребить.

Вам понадобится:

· 1 редька среднего размера (лучше маргеланская)
· 1 яблоко
· 1 маленькая луковица
· 1 чайная ложка сахарного песка
· 1 столовая ложка 3,5 % уксуса
· 1/4 стакана растительного масла или 1/3 стакана сметаны
· соль – по вкусу
· перец – чуть-чуть

Салат из цветной капусты с морковью

Цветная капуста очень хороша в сыром виде! Будучи как-то в гостях, я попробовала салат из сырой цветной капусты, и он мне очень понравился. Так что цветную капусту, действительно, лучше есть в натуральном, а не в вареном виде. Тогда в ней сохраняется гораздо больше витамина «С», которым она столь богата!

Надо взять половину кочешка цветной капусты, снять верхние листья и промыть ее хорошенько. Я делаю так: кладу головку цветной капусты на пару минут в кастрюлю с холодной подсоленной водой. Благодаря этому хорошо удаляется вся грязь, и даже мелкий песок, который, возможно, имеется в глубине соцветий. Потом я разделяю кочешок на соцветия, а затем их нарезаю. Мельчить чересчур не надо, достаточно, если кусочки будут величиной, например, с вишню. Зубам тоже надо давать работу!

Потом я натираю на крупной терке пару морковок. Если у меня под рукой есть красный или оранжевый перец (паприка), то шинкую один перчик тонкими полосками и кладу туда же для красоты и яркости. Салат должен доставлять удовольствие не только вкусу, но и взгляду! Добавляю туда же немного размятого чеснока, соль, сахарный песок. Перца и уксуса на сей раз добавлять не надо. Заправляю все майонезом. Этот салат выглядит очень ярко и аппетитно. Чудо-салат!

Вам понадобится:

· 1/2 головки цветной капусты
· 2 довольно крупные морковки
· 1 долька чеснока
· 1 чайная ложка сахарного песка
· 1/3 стакана майонеза
· соль – по вкусу

Салат разноцветный из капусты, моркови и сладкого перца

Мне очень нравится чрезвычайно богатый витаминами салат из паприки (сладкого перца), белокочанной капусты и моркови. Ярко-красный перец в сочетании со светло-зеленой капустой и оранжевой морковью смотрится просто великолепно!

Пару морковок натираю на крупной терке. Четверть кочана капусты тонко шинкую и немного обминаю с солью. Кстати, иногда для удобства я разбираю капусту на отдельные листья и складываю их по 3–4 вместе, благодаря этому можно легко нашинковать их тоненькой соломкой. Два крупных перчика промываю, разрезаю вдоль на две части, вынимаю семена и снова споласкиваю. Затем режу перцы поперек узкими полосками. Все это я смешиваю, солю и заправляю майонезом. Добавляю в салат один зубчик чеснока и чуть-чуть молотой травяной смеси. Этот салат – настоящий букет витаминов!

Вам понадобится:
· 2 крупных сладких перца
· 1/4 среднего кочана капусты
· 2 морковки
· 1 зубчик чеснока
· 1/3 стакана майонеза
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Салат из квашеной капусты, заправленной по-домашнему

Не так уж часто квашеная капуста бывает сделана так, что она хороша сама по себе и не нуждается в улучшении. Помню, насколько изумительную квашеную капусту я в свое время покупала на рынке в Юрмале, когда отдыхала в Латвии. Прибалты – большие специалисты делать соленья и маринады. У них великолепно получаются огурчики, грибы, и, конечно, капуста. Солнечно-янтарная, крепенькая, хрустящая, нарезанная тоненько и аккуратно, полоска к полоске. А каков был ее незабываемый вкус!

Капуста из магазина не всегда бывает такой удачной. Но ее можно значительно улучшить. Беру пол килограмма квашеной капусты. Затем шинкую одну небольшую луковицу тонкими полукольцами, кладу лук на ситечко, обливаю его крутым кипятком и сразу же обдаю холодной водой. Соединяю лук с квашеной капустой. Натираю на терке одну маленькую морковку. Важный нюанс: морковки не должно быть много, так как она в данном случае добавляется лишь для красоты и улучшения вкуса. Насыпаю туда же две-три столовые ложки сахарного песка. Пробую, и, если надо, добавляю еще песочку. Перемешиваю все снова как следует, чтоб песок хорошо разошелся. И, наконец, заправляю все подсолнечным маслом, лучше всего нерафинированным. Подсолнечное масло с запахом жареных семечек придает этому салату особый, «деревенский» стиль. Разумеется, лучшим дополнением к этому салату является горячая, с пылу, с жару, рассыпчатая отварная картошечка. Объеденье!

Вам понадобится:
· 1/2 кг квашеной капусты
· 1 маленькая морковка
· 1 небольшая луковица
· 2–3 столовые ложки сахарного песка
· 1/4 стакана растительного масла

Салат луковый с яйцами

Этот салат имеет не только оригинальный, необычный вкус, но еще и является «афродизиаком». Так, кстати, называются средства (в том числе и пищевые), которые увеличивают сексуальную энергию!

Три яйца, сваренные вкрутую, мелко нарезаю или разминаю вилкой. Затем мелко шинкую одну луковицу. В этом салате соотношение яиц и лука по весу должно быть примерно такое: на 2 части яиц – 1 часть лука. Далее кладу шинкованный лук на ситечко, обдаю его крутым кипятком, а затем сразу же обливаю холодной водой. Таким образом, лук избавляется от жгучей горечи, из-за которой многие предпочитают не есть его в сыром виде. Затем я перемешиваю рубленые яйца вместе с луком.

Теперь надо сделать заправку в виде соуса. Тщательно разминаю вилкой одну небольшую вареную картофелину. Добавляю к ней растительное масло и смешиваю его с картошкой так, чтобы получилась однородная, не слишком густая кашица. Заливаю салат получившимся соусом. Солю и перчу его по вкусу (в этом салате перец должен явно чувствоваться), а также добавляю сухую приправу. Надеюсь, вам понравится необычный, пикантный вкус этого салата!

Вам понадобится:

· 1 луковица
· 3 яйца, сваренные вкрутую
· 1 маленькая вареная картофелина
· 1/4 стакана растительного масла
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Салат яично-огуречный

Этот салат хорош своим нежным вкусом. Два-три крутых яйца шинкую или разминаю вилкой. Теперь беру один парниковый огурец (или 2–3 грунтовых) и нарезаю его небольшими кубиками. Для этого салата, кстати, кожицу с огурца надо срезать, тогда его вкус будет нежнее. Половину маленькой луковицы шинкую тонкими полукольцами. Обдаю лук пару раз на ситечке крутым кипятком, а затем хорошо промываю холодной водой. Смешиваю все компоненты в миске. Добавляю туда же одну чайную ложку сахарного песка (он в данном случае поможет смягчить остроту лука). Теперь заправляю салат майонезом, солю и перчу. А еще добавляю туда для придания интересного вкусового оттенка немного горчички, буквально на самом кончике ножа.

Подавая этот салат к столу, я посыпаю его сверху небольшим количеством мелко нарезанного укропа. Но если укропа нет, то ничего страшного, этот салат хорош и так.

Вам понадобится:

· 2–3 яйца, сваренные вкрутую
· 1 длинный огурец (или 2 небольших грунтовых)
· 1/2 маленькой луковицы
· 1 чайная ложка сахарного песка
· 1/3 стакана майонеза
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· горчица – на кончике ножа

Салат из огурцов с маринованным луком

Сначала надо замариновать лук. Одну довольно крупную луковицу шинкую тонкими полукольцами. Ошпариваю лук крутым кипятком. Затем кладу его в маленькую миску и заливаю уксусом так, чтобы лук был почти покрыт им. Ставлю миску в холодильник часа на 3–4, и пусть лук маринуется. По прошествии этого времени, когда лук уже приобрел приятный, острый привкус маринада, я отцеживаю уксус (если лук получился чересчур острым, то споласкиваю его холодной водой). Затем нарезаю кубиками два парниковых огурца (или 4 небольших грунтовых). Кстати, у длинных парниковых огурцов кожица, как правило, тоненькая, поэтому я ее не срезаю, так как она придает этому салату яркость и привлекательность.

Нарезанные огурчики смешиваю с маринованным луком. Туда же добавляю размятую дольку чеснока, одну чайную ложку сахарного песка (он смягчает вкус лука), соль и перец по вкусу. Добавляю туда же немного молотой травяной смеси. И, наконец, заливаю салат сметаной. Она тоже, в свою очередь, смягчает остроту лука. Напоминаю, что из-за сметаны этот салат впрок готовить нельзя.

Вам понадобится:
· 2 парниковых огурца
· 1 луковица средней величины
· 1/3 стакана 3,5 % уксуса (для маринования лука)
· 1 зубчик чеснока
· 1 чайная ложка сахарного песка
· 1/3 стакана густой сметаны
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – чуть-чуть

Кочанный салат с редиской, огурцами и яйцами

Этот яркий, разноцветный салат я готовлю преимущественно летом, когда в продаже есть свежая редиска и кочанный салат. Один пучок зеленого салата тщательно промываю в максимально холодной воде. Как ни странно, но зеленый салат от холодной воды делается крепче! Хорошо промываю пучок редиски и один парниковый огурец. Кожицу на огурцах и редиске я по возможности не срезаю, так как зеленый и красный цвет придают салату привлекательность. Еще беру пару крутых яиц. Затем все это шинкую: редиску – полукольцами, огурчик и яйца – небольшими кубиками, зеленый салат – узкими полосками. Все это складываю в миску и добавляю туда один зубчик размятого чеснока.

А теперь настало время заправить салат. Сначала я добавляю туда для мягкости вкуса одну столовую ложку растительного масла, не больше. Затем сбрызгиваю салат уксусом для пикантности, солю и перчу его. И, наконец, заливаю его густой сметаной. Для улучшения вкуса я иногда добавляю туда немного, буквально пол чайной ложечки майонеза. Великолепный летний салат готов!

Вам понадобится:
· 1 пучок зеленого салата
· 1 пучок редиски
· 1 длинный огурец
· 2 яйца, сваренные вкрутую
· 1 зубчик чеснока
· 1 столовая ложка растительного масла
· 1 чайная ложка 3,5 % уксуса
· 1/2 стакана сметаны
· 1/2 чайной ложки майонеза (необязательно)
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу

Винегрет с маринованными грибами

Иногда, для разнообразия, я приготавливаю винегрет иначе, нежели это предусмотрено обычным, классическим рецептом.

Перед тем, как готовить винегрет, надо замариновать лук. Шинкую тонкими полукольцами одну маленькую луковицу (лук здесь должен только дополнять основной вкус, но не забивать его). Обдаю его на ситечке кипятком, а затем помещаю в небольшую миску или стеклянную банку. Заливаю лук уксусом, так, чтобы он едва покрывал его. Ставлю лук в холодильник на 3–4 часа. Пока он маринуется, отвариваю 5 хороших крупных картофелин, 3–4 средних свеклы, 3 средних морковки. Соотношение овощей по весу здесь должно быть примерно такое: три части картошки, две части свеклы и одна часть морковки. Кстати, можно сделать процесс варки свеклы более быстрым. Когда свекла практически сварилась, но все же еще недостаточно мягкая, ее надо вынуть из кастрюли, сразу же залить холодной водой и дать остыть в этой воде. Через некоторое время свекла как бы «дойдет» и станет совсем мягкой.

Полностью остывшие овощи нарезаю мелкими кубиками (если резать овощи в теплом, не до конца остывшем виде, картофельные кубики слипаются и блюдо выглядит неаппетитно). Добавляю к овощам промариновавшийся и отцеженный лук, а также одну дольку размятого чеснока. Затем нарезаю мелкими кубиками 4–5 небольших маринованных огурчика и 3/4 стакана крепких маринованных грибочков. Присоединяю все это к овощам. Замечание: можно, конечно, использовать не маринованные, а соленые огурцы и грибы, но, на мой взгляд, это уже не то.

Теперь надо сделать заправку. Растворяю две чайных ложки сахарного песка в одной чайной ложке воды (сахар поможет нейтрализовать излишнюю кислоту и сделает вкус винегрета более тонким). Добавляю туда же примерно одну треть стакана растительного масла, причем, здесь лучше всего использовать нерафинированное подсолнечное масло, с характерным приятным запахом. Уксус не понадобится, так как здесь и так хватает продуктов с кислым вкусом. Заливаю этой заправкой винегрет. Если надо, добавляю еще растительного масла, для этого рецепта масло не помешает. Наконец, посыпаю винегрет сухими приправами, перчу и солю его, не забывая, впрочем, о том, что соли здесь понадобится гораздо меньше.

Вам понадобится:

· 5–6 крупных картофелин
· 3–4 свеклы среднего размера
· 3 морковки
· 1 маленькая луковица
· 4–5 небольших маринованных огурчика
· 3/4 стакана маринованных грибов
· 1 долька чеснока
· 2 чайных ложки сахарного песка
· 1/3 стакана растительного масла
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Винегрет с квашеной капустой

Этот винегрет делается так же, как и предыдущий. Но только вместо маринованных огурцов и грибов я кладу в него крепкую, хрустящую квашеную капусту. Сахарного песка я кладу сюда побольше, чем в предыдущем рецепте, иначе этот винегрет будет иметь чересчур простой, кислый вкус. Еще я добавляю в винегрет чуточку горчицы, на кончике ножа. А чеснок в данном случае не кладу, так как его вкус плохо сочетается со вкусом квашеной капусты.

Вам понадобится:
· 5–6 крупных картофелин
· 3–4 свеклы среднего размера
· 3 морковки
· 1 маленькая луковица
· 250 граммов квашеной капусты
· 2 столовые ложки сахарного песка
· 1/4 стакана растительного масла
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· горчица – на кончике ножа

Повседневная вариация на тему салата оливье

Этот салат, конечно, проще по вкусу, чем классический оливье, но на каждый день он очень неплох. Варю шесть средних картофелин, пять-шесть довольно крупных морковок, три-четыре яйца, пару небольших репок или одну маленькую брюкву. Когда овощи сварятся и полностью остынут, нарезаю их мелкими кубиками. Затем нарезаю четыре-пять крепеньких маринованных огурчиков. Тонко шинкую четвертинку луковицы, обдаю ее на ситечке кипятком и обливаю холодной водой. Смешиваю все овощи в миске. Ну, и, естественно, в конце заливаю все майонезом. Хорошо перемешиваю салат, солю, перчу его и добавляю сухие приправы. Просто, но вкусно!

Вам понадобится:
· 6 картофелин
· 5–6 морковок
· 2 маленькие репки или брюквы
· 3–4 яйца, сваренные вкрутую
· 4–5 маринованных огурцов
· 1/4 небольшой луковицы
· 1 долька чеснока
· 150–200 граммов майонеза
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Салат из моркови с орехами и чесноком

А теперь я дам несколько рецептов салатов, которые я готовлю преимущественно для гостей. Эти салаты неизменно пользуются у них успехом. В обычное время я эти салаты не делаю по той причине, что они не слишком подходят в качестве гарнира ко вторым блюдам.

Праздничный, изысканный вкус салату из обыкновенной моркови придают грецкие орехи. Кстати, в кулинарии южных, восточных стран орехи применяются очень широко, их кладут в салаты, закуски, соусы, выпечку и даже в варенье. Ничего удивительного в этом нет, ведь в жарком климате ореховые деревья растут повсеместно в большом количестве. В связи с этим вспоминаю эпизоды детства, когда я вместе с родителями отдыхала в Молдавии. Меня тогда поражало то, что по обочинам дорог растут абрикосы и орехи, и никто на них не обращает никакого внимания!

Итак, три крупные, хорошо уродившиеся морковки натираю на крупной терке. Затем измельчаю три-четыре дольки чеснока (вкус и запах салата должен быть весьма «забористым») и добавляю к моркови. Далее нарезаю горсть уже очищенных грецких орехов (в украинском языке есть выразительное слово для обозначения горсти – «жменя», видимо, оно произошло от слова «сжимать»). Слишком мелко нарезать орехи не надо, они должны явно чувствоваться в общей массе салата. Орехами этот салат не испортишь!

Хорошо все перемешиваю и заправляю половиной стакана густого майонеза. Если надо, добавляю соль. Обожаю этот превосходный салат!

Вам понадобится:

· 3 довольно крупные морковки
· 3–4 дольки чеснока
· 1 горсть очищенных грецких орехов (примерно 1/2 стакана)
· 1/2 стакана майонеза
· соль – по вкусу

Салат свекольно-ореховый

Этот салат делается так же, как и предыдущий. Разница заключается лишь в том, что вместо сырой моркови в данном случае берется отварная свекла. И еще: в отличие от предыдущего салата я добавляю сюда для дополнительной остроты молотый черный перец. Свекла сама по себе имеет сладкий вкус, в то время как перец позволяет сделать вкусовые оттенки этого изысканного салата более тонкими.

Вам понадобится:
· 1 крупная вареная свекла
· 3–4 дольки чеснока
· 1 горсть очищенных грецких орехов (примерно 1/2 стакана)
· 1/2 стакана майонеза
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу

Салат свекольно-банановый

Одну вареную свеклу натираю на крупной терке. Затем беру спелый, но не перезревший банан и нарезаю его мелкими кубиками. Размельчаю одну-две дольки чеснока. Смешиваю все компоненты и заправляю салат майонезом. Добавляю соли и перца по вкусу. Оригинальный салат готов!

Вам понадобится:
· 1 свекла
· 1 банан
· 1–2 зубчика чеснока
· 1/2 стакана майонеза
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу

Салат сырный с чесноком

Этот блюдо скорее является холодной закуской, нежели салатом, так как овощей в нем нет. Для его приготовления я беру 150 граммов сыра, желательно твердых сортов (в противном случае его будет трудно натереть). Впрочем, мягкий сыр тоже можно натереть на терке, если положить его предварительно на какое-то время в морозилку. Однако с твердым, упругим, суховатым сыром такой салат получается вкуснее. Важный нюанс: сыр для этого салата надо натирать на средней, а не на крупной терке. Затем нарезаю 1 крутое яйцо и добавляю к сыру. Разминаю две, а то и три дольки чеснока (в зависимости от того, насколько острый вкус имеет сыр).

Перемешиваю все компоненты. Наконец, заправляю салат майонезом, солю и перчу его. Готово. Характерно то, что этот салат, ко всему прочему, еще и весьма сытный!

Вам понадобится:
· 150 граммов сыра (лучше твердых сортов)
· 1 яйцо, сваренное вкрутую
· 2–3 дольки чеснока
· 1/2 стакана майонеза
· соль – по вкусу
· перец – чуть-чуть

Холодные закуски (для гостей и не только)

Помидоры под тертым сыром и майонезом

Эта закуска хороша тем, что она делается буквально за 10 минут, а выглядит просто великолепно! Приготовленные таким образом помидоры пользуются неизменным успехом у гостей.

Беру пять одинаковых по величине крепких помидоров, мою их и разрезаю каждый пополам. На каждого гостя понадобится, как минимум, по одной половинке помидора. Укладываю половинки разрезанной стороной вниз на плоское блюдо подходящего размера, солю и перчу их.

Далее натираю на средней терке 70–80 граммов сыра (желательно ярко-желтого по цвету, так будет красивее), и отставляю его пока в сторону. Теперь беру пол стакана майонеза, добавляю в него пару долек размятого чеснока и все хорошо размешиваю. Затем чайной ложкой кладу на каждый помидор «горкой» порцию майонеза, стараясь сделать так, чтобы красный цвет помидоров был все-таки частично виден. Получилось! А теперь покрываю каждый помидор тертым сыром, укладывая его «кучкой» поверх майонеза. Сверху для украшения можно еще посыпать немного мелко нашинкованного укропа. Укроп должен не закрывать сыр, а только лишь добавлять в блюдо яркость. Красота-то какая!

Важное замечание: эту закуску надо готовить незадолго до прихода гостей (помидоры по прошествии некоторого времени пускают сок, а это, как вы понимаете, может испортить внешний вид блюда).

Вам понадобится:
· 5 помидоров среднего размера
· 1/2 стакана густого майонеза
· 2 дольки чеснока
· 70–80 граммов сыра
· 3–4 веточки укропа
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу

Баклажаны по-грузински

Это блюдо меня научила готовить одна женщина из Грузии, по имени София. Баклажаны, приготовленные таким образом, исключительно вкусны и аппетитны, да и делается эта закуска несложно. Чаще всего я приготавливаю эту закуску в начале осени, когда в продаже имеется много недорогих баклажанов. Покупая баклажаны для этого блюда, я стараюсь выбирать крупные, одинаковые по размеру плоды.

Итак, беру 4 крупных баклажана. Мою их, но шкурку не очищаю, а срезаю только хвостики. Затем режу баклажаны вдоль, ломтями шириной примерно по 10–12 миллиметров. Каждый ломоть обваливаю в муке с двух сторон, солю, перчу и обжариваю на большой сковороде в хорошо разогретом растительном масле. Баклажаны, как и почти все овощи, жарятся довольно быстро. Обжаренные ломти с помощью широкой лопатки складываю на плоское блюдо в один слой, так, чтобы они не поломались. Теперь пусть они хорошо остынут.

Тем временем я приготавливаю соус для смазывания баклажанов. Беру 200 граммов густой сметаны и добавляю в нее пучок мелко нашинкованного укропа. Затем беру 3–4 крупные дольки чеснока, измельчаю его и тоже добавляю в сметану. Насыпаю молотую травяную приправу, добавляю соль и перец по вкусу. Вкус соуса должен быть по-восточному острым, пикантным, ароматным. Ведь сами баклажаны имеют довольно пресный вкус, поэтому они нуждаются в острой приправе. Можно в соус для улучшения вкуса добавить еще одну столовую ложку майонеза, но это необязательно.

Когда баклажаны полностью остыли, я густо смазываю каждый ломоть соусом с одной стороны. Затем складываю его пополам, как бы закрывая книжку, и укладываю эти куски на блюдо. Если соус еще останется, можно покрыть им баклажаны сверху. Не закуска, а мечта гурмана! Важно: это блюдо надо подавать на стол вместе с широкой лопаткой, ею будет удобно накладывать баклажаны на тарелки.

Вам понадобится:
· 4 довольно крупных баклажана
· 200–250 граммов сметаны
· 1 пучок укропа
· 3–4 крупные дольки чеснока
· 1 столовая ложка майонеза (необязательно)
· соль – по вкусу

· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 2–3 столовые ложки муки для панировки
· растительное масло для жарки

Закуска из баклажан с перцами

Беру 2 довольно больших баклажана, 3 крупных сладких перца, а также 2 луковицы и 4 морковки. Мою овощи и очищаю их от кожицы. Но баклажаны я не чищу, так как мне нравится тот оттенок вкуса, который придает блюду их кожица.

Сначала я шинкую лук и обжариваю его на растительном масле до золотисто-розоватого цвета. Потом нарезаю овощи: баклажаны средними кубиками, морковь – мелкими кубиками, а перчики – полосками. Складываю овощи в большую кастрюлю и ставлю их тушить, добавив туда треть стакана воды и четверть стакана растительного масла. Обжаренный лук тоже добавляю туда же. Тушу все это минут 20, не более, так как овощи не должны превращаться в кашицу. Если надо, то в процессе тушения добавляю чуть-чуть горячей воды.

Когда овощи практически готовы, то минуты за три до конца я кладу в кастрюлю 3–4 размятые дольки чеснока и 1 чайную ложку томат-пасты. Я не кладу в это блюдо помидоры, так как, по-моему, из-за них блюдо делается несколько водянистым. В данном случае я предпочитаю заменять свежие помидоры томат-пастой. Еще я добавляю туда 1 чайную ложку сметаны, соль, перец и молотую травяную смесь. Вкус этого блюда должен быть пикантным и ароматным. Даю всему этому еще «побулькать» минуту-другую, следя за тем, чтобы консистенция блюда не была слишком жидкой.

Теперь надо, чтобы все это хорошо остыло. Есть это блюдо надо только в холодном виде! Самое интересное то, что в горячем виде это кушанье может показаться даже пресноватым, а когда оно как следует остынет, то вкус его становится более острым и пикантным. Эта закуска великолепно подходит к горячему отварному картофелю или просто к пышному белому хлебу. Ее вполне можно подавать также и на праздничный стол.

Вам понадобится:
· 2 довольно крупных баклажана
· 3 крупных перца
· 2 луковицы
· 4 морковки
· 3–4 дольки чеснока
· 1 чайная ложка томат-пасты
· 1 чайная ложка сметаны
· растительное масло – для жарки и тушения
· соль – по вкусу

· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Кабачки в чесночном соусе

Точно так же, как баклажаны по-грузински, можно приготовить и кабачки, под тем же чесночно-сметанным соусом. Это блюдо весьма вкусное, но я считаю, что оно предназначено для семейного пользования, а не для гостей. Причина, я думаю, в том, что кабачки являются для нас обыденным, дешевым продуктом повседневного употребления.

Выбирая кабачки для этого блюда, я стараюсь покупать не крупные, а средние или даже мелкие по размеру. Дело в том, что крупные кабачки имеют внутри грубые семечки, которые надо удалять. А у более мелких, следовательно, более молодых плодов, эти семечки настолько нежные, что они не чувствуются, поэтому их можно не вынимать. Крупные кабачки хороши лишь для того, чтобы их фаршировать. В этом случае сердцевина удаляется из них полностью.

Итак, я мою кабачки и очищаю их от шкурки. В данном случае я разрезаю кабачки не вдоль, как баклажаны, а поперек, кружками. Кружки не должны быть слишком тонкими, иначе ломтики в процессе жарки превратятся в кашу. Толщина кружков должна быть примерно 15–18 миллиметров. Потом я обваливаю кружочки в муке с двух сторон, солю, перчу и обжариваю в растительном масле. Складываю их на блюдо, в один слой, и пусть они остывают.

Делаю тот же соус, что и для баклажанов по-грузински (см. выше). Когда кабачки остынут, густо смазываю каждый кружок соусом и накладываю на него сверху второй ломтик. А потом складываю эти «двойные кружки» на блюдо или в широкую кастрюлю и ставлю в холодильник. Долго там стоять им не придется, уверяю!

Вам понадобится:
· 2 кабачка среднего размера
· 200–250 граммов сметаны
· 1 пучок укропа
· 3–4 крупные дольки чеснока
· 1 столовая ложка майонеза (необязательно)
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 2–3 столовые ложки муки для панировки
· растительное масло для жарки

Рыба в томатном соусе

Рыба в томате, если ее хорошо приготовить – исключительно аппетитное блюдо, вкус которого не имеет ничего общего с широко известными консервами. Это кушанье иногда еще называют «рыба по-гречески».

Для этого блюда нужна не сухая, но и не жирная рыба с сочным белым мясом. Очень хорошо здесь подходит треска. О судаке или осетрине я уже не говорю. Лучше всего купить филе трески или любой другой белой рыбы. Но вполне можно использовать и более простую рыбу, такую, например, как пикша, хек, минтай или путассу. Последняя, хотя и мелковата, но имеет хороший, нежный вкус. А вот жирная рыба, такая, как палтус или зубатка, для этого блюда совершенно не подходит. Важное замечание: для этого блюда подходит только та рыба, в которой нет мелких костей. Если в процессе еды придется их без конца вынимать, то все удовольствие от этого аппетитного яства пропадет.

Итак, я покупаю две трески среднего размера. Из них получится примерно 16 порционных кусков. Очищаю рыбу от чешуи. Кстати, для того, чтобы чешуя легко отходила, я сначала обдаю рыбу очень горячей водой. После этого чешуя легко чистится. Затем я удаляю внутренности, отрезаю голову, хвост, плавники, брюшко и снова мою рыбу. Теперь я разрезаю ее на порционные, не слишком крупные куски, панирую в муке, солю, перчу и обжариваю с двух сторон в растительном масле. Затем отставляю рыбу в сторону, чтобы она хорошо остыла.

Тем временем я приступаю к приготовлению соуса. В нем-то и заключается вся прелесть этого блюда! На это количество рыбы мне понадобится 5 крупных морковок, 3–4 хорошо уродившиеся луковицы и 4–5 зубчиков чеснока. Морковку я натираю на крупной терке, лук шинкую полукольцами, чеснок измельчаю (пусть вас не удивляет, что чеснока довольно много, этому блюду пикантные, острые приправы и придают нужный вкус).

На двух больших сковородках жарю отдельно лук и морковь на растительном масле. Масла при этом не жалею, и, кроме того, постоянно помешиваю овощи, чтобы они не пригорели. Лук жарю до золотисто-розоватого оттенка, не допуская, чтобы он пересушился. Морковка должна весьма аппетитно порозоветь, но ни в коем случае ни пригореть. Как только овощи будут готовы, складываю их в кастрюлю (не эмалированную, иначе они могут подгореть!). Туда же кладу и размятый чеснок.

Теперь надо сделать из этих овощей густой соус-заправку для

обкладывания рыбы. В кастрюлю с морковью и луком я добавляю пол стакана томат-пасты (можно использовать и кетчуп, но лучше все же взять томат-пасту). Поскольку томат-паста имеет густую консистенцию, ее надо разбавить, для этого достаточно будет влить в кастрюлю треть стакана кипятка.

Пришло время заняться вкусовыми добавками. Прибавляю в кастрюлю с овощами 3 столовых ложки сахарного песка и 3–4 столовых ложки 3,5 % уксуса. Добавляя компоненты, соус все время надо пробовать, так как его вкус зависит от сорта томат-пасты, моркови, крепости уксуса и пр. Также добавляю соль, перец и молотую травяную смесь. Приправ можно насыпать побольше, тогда у соуса будет великолепный аромат. Напоминаю, что соус надо все время пробовать, чтобы, как говорится, не перехватить через край!

Наконец, убедившись в том, что нужный вкус достигнут, я хорошо перемешиваю соус и даю ему немного покипеть на слабом огне, чтобы он «побулькал» буквально пару минут и достиг консистенции густой сметаны. Вкус соуса должен быть пикантным, кисло-сладким, но в то же время не слишком резким. Прежде, чем заливать им рыбу, соус не обязательно полностью остужать, он может оставаться и теплым.

А теперь наступает момент священнодействия! Беру большое плоское блюдо. Кладу на дно довольно толстый слой заправки-соуса. Сверху аккуратно раскладываю куски рыбы. Снова щедро покрываю рыбу слоем соуса. Готово! Если большого блюда под рукой нет, то можно все это сделать на двух-трех плоских тарелках.

И, наконец, я ставлю готовое блюдо в холодильник, чтобы рыба хорошенько пропиталась заправкой. Лучше всего, если это кушанье простоит в холодильнике, как минимум, сутки. Чем больше оно пропитается соусом, тем лучше. Рыбу по-гречески можно подавать с горячей отварной картошкой, с пышным белым хлебом или просто так. Не блюдо, а мечта гурмана!

Вам понадобится:
· 2 трески среднего размера
· 5 морковок
· 3–4 луковицы
· 4–5 долек чеснока
· 1/2 стакана томат-пасты
· 1/3 стакана кипяченой воды
· 3 столовых ложки сахарного песка
· 3–4 ложки 3,5 % уксуса
· соль – по вкусу

· перец – по вкусу
· 1 чайная ложка молотой травяной смеси
· 3 столовых ложки муки для панировки
· растительное масло для жарки

Рыба в нежном соусе

Это блюдо делается практически из тех же основных компонентов, что и предыдущее. А вкус его совершенно другой, можно даже сказать, противоположный. Рыба под томатным соусом имеет пикантный кисло-сладкий вкус. Если же рыба приготовлена под молочно-майонезным соусом, то она становится исключительной нежной и деликатной.

Для приготовления этого деликатесного блюда я беру 1 кг рыбы (лучше филе). Здесь, так же, как и в предыдущем рецепте, нужна рыба с белой мякотью и с минимумом костей, не слишком жирная, но и не слишком сухая. Треска или судак – идеальный вариант. Мою рыбу и удаляю внутренности. Прежде, чем чистить чешую, мгновенно обдаю рыбу очень горячей водой, и чешуя после этого легко отходит.

Потом отвариваю рыбу в воде, в которую я добавляю 5–6 лавровых листиков, соль и несколько горошин черного перца. Рыбу я варю в широкой кастрюле, причем воду наливаю так, чтобы она едва покрывала рыбу. Рыба варится 25–30 минут (после того, как вода закипела) на очень маленьком огне. Пусть она еле-еле «булькает», тогда она не разварится. После того, как рыба сварится, я выключаю огонь и даю ей остынуть прямо в той воде, где она варилась.

Пока рыба остывает, приготавливаю заправку. Натираю 4 морковки на крупной терке. Шинкую пару луковиц. Обжариваю лук с морковкой на большой сковороде с высокими бортами, на растительном масле. Жарить овощи для этого блюда надо не слишком долго, до полуготовности, при этом не забывая их постоянно помешивать.

Потом я наливаю в отдельную кастрюлю 1 стакан молока и довожу его до кипения. Кладу в молоко обжаренные лук и морковь и тушу их до готовности, примерно минут 12–15. Затем добавляю в кастрюлю 1 чайную ложечку сахарного песка и выливаю туда же 250-граммовую банку майонеза. Размешиваю все это и, как только оно закипит, снимаю с огня. Теперь пусть заправка остывает.

Теперь я аккуратно извлекаю рыбу из воды, в которой она варилась, и осторожно освобождаю ее от костей, вынимая их руками. Укладываю рыбу на блюдо в один слой и сверху обильно покрываю соусом. Аккуратно обравниваю края и ставлю готовое кушанье в холодильник как минимум часов на 12–14, можно и на сутки. Чем лучше оно пропитается соусом, тем будет вкуснее. Рыба под нежным соусом получилась так, что пальчики

оближешь!

Вам понадобится:
· 1 кг рыбы
· 5–6 штук лаврового листа
· перец горошком – по вкусу
· 4 морковки
· 2 луковицы
· растительное масло для жарки
· 1 стакан молока
· 250 граммов майонеза
· 1 чайная ложка сахарного песка
· соль – по вкусу

Рыба-«фиш» пикантная

Классический рецепт фаршированной рыбы является весьма трудоемким в исполнении. Но я делаю упрощенный, не слишком сложный вариант этого знаменитого блюда. Гости высоко оценят ваши кулинарные способности, когда отведают приготовленную вами рыбу-фиш.

Сначала я заливаю горячей водой 3 ломтика белого хлеба, и пусть они набухают. Затем размораживаю 1 кг рыбного фарша. Лучше всего, если он сделан из трески, судака или другой рыбы с белым мясом. Когда фарш хорошо оттает, отжимаю руками лишнюю жидкость. Это важно, лишней жидкости в фарше быть не должно, иначе шарики в процессе тушения могут потерять форму. Затем мелко-мелко шинкую одну луковицу, (лучше всего даже натереть лук на крупной терке) и добавляю в фарш. Важно: лук в фарш кладется только в сыром, а не в жареном виде. Туда же кладу пол морковки, натертой на мелкой терке. Морковки в фарше должно быть немного, она кладется лишь для улучшения цвета и вкуса. Туда же добавляю 2–3 яйца и размоченную булку, предварительно хорошо отжатую. Кладу 1 размятую дольку чеснока, 1 чайную ложку соли, 1 чайную ложку сахарного песка, молотый перец на кончике ножа и травяную смесь. Очень тщательно вымешиваю фарш, при необходимости добавляя в него чуть-чуть водички. Пробую фарш, его вкус его должен быть не пресным, а весьма пикантным. Если надо, добавляю соли и перца.

Теперь мою, чищу и нарезаю крупными ломтиками 4 морковки и 2 свеклы. Затем беру кастрюлю, лучше с широким дном, кладу на дно шелуху, оставшуюся от лука (предварительно сполоснув ее), 8-10 лавровых листиков и горсточку перца горошком. Потом покрываю все это ломтиками свеклы и моркови.

Далее я выкатываю мокрыми руками из фарша аккуратные шарики, величиной примерно с грецкий орех или немного больше. Укладываю эти шарики поверх овощей в один слой. Затем покрываю их ломтиками овощей. Снова укладываю слой шариков и покрываю их оставшейся свеклой и морковью. Но лучше, конечно, взять настолько широкую кастрюлю, чтобы шарики легли в один слой.

А теперь наступает важный момент. Наливаю в кастрюлю из чайника холодную воду (именно холодную – это важно!). Причем делаю это очень осторожно, тонкой струйкой, по стеночке, чтобы не повредить шарики. Вода должна лишь еле покрывать их. Плотно закрываю кастрюлю крышкой и ставлю на огонь, причем непременно на рассекатель. Как только жидкость закипит, делаю

минимальный огонек и варю все это 2 часа. Момент закипания надо ни в коем случае не пропустить! Иначе, если возникнет бурное кипение, шарики могут развалиться. Ближе к концу варки пробую соус и, если надо, добавляю в него соль и сахарный песок. Потом выключаю огонь, и все это должно полностью остынуть в кастрюле.

Когда все остыло, маленькой ложкой выкладываю шарики на блюдо. По контуру блюда раскладываю четвертинки кружков лимона. Получившийся соус процеживаю через ситечко и заливаю им шарики. Свеклу и морковь использую для других кулинарных нужд. Ставлю рыбу-фиш в холодильник, и пусть все хорошо охладится. Не рыба, а мечта!

Вам понадобится:
· 1 кг рыбного фарша
· 2–3 яйца
· 1 луковица
· 4 довольно крупные морковки
· 2 свеклы
· 3 ломтика белого хлеба
· 1 долька чеснока
· 1 чайная ложка сахарного песка
· соль – по вкусу
· перец молотый – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 8-10 штук лаврового листа
· перец горошком
· 1 лимон – для украшения

Закуска из рыбных консервов с рисом

Для этой закуски понадобится 1 банка рыбных консервов. Лично я покупаю для этой цели только скумбрию в масле или в собственном соку. Салака в масле, на мой взгляд, для этого рецепта не годится из-за своей неаппетитной шкурки.

Сначала отцеживаю соус и освобождаю рыбу от костей, удаляя лишь самые крупные из них. Мелкие косточки не помешают, так как в процессе приготовления консервов они становятся совершенно мягкими.

Затем хорошенько разминаю рыбу вилкой и кладу ее в миску. Добавляю туда же 3 нарезанных крутых яйца. Шинкую тоненько половину маленькой луковицы (лука не должно быть слишком много!). Обдаю лук на ситечке крутым кипятком и сразу же обливаю его холодной водой. Также кладу его в миску. Прибавляю туда же 3/4 стакана отварного рассыпчатого риса. Кстати, некоторые хозяйки кладут чересчур много риса в эту закуску, но мне это не нравится. Наконец, заправляю салат половиной стакана майонеза, солю и перчу его. Все готово!

Вам понадобится:
· 1 банка консервов (скумбрия в масле)
· 3 яйца, сваренные вкрутую
· 1/2 стакана майонеза
· 1/2 маленькой луковицы
· 3/4 стакана вареного риса
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу

Горбуша засоленная

Кто не любит красную рыбу! Впрочем, ее не так уж трудно сделать самостоятельно. Бутерброд с красной рыбой имеет несравненно лучший вкус, нежели бутерброд с колбасой, особенно вареной. И к тому же красная рыба домашней засолки обходится дешевле, чем колбаса. Надеюсь, мои аргументы достаточно убедительны!

Беру одну крупную горбушу (кета или лосось, разумеется, не хуже!). Мою ее и очищаю от чешуи (способ быстрого удаления чешуи описан выше, в этой же главе). Затем разрезаю брюшко, удаляю внутренности, голову, плавники и хвост. Снова споласкиваю рыбу холодной водой. Таким образом, получилась потрошеная тушка, готовая к засолке. Я предпочитаю засаливать рыбу, не снимая шкурку и не вынимая хребтовую кость. Причина следующая: если полностью удалить кожицу и кости, то мякоть в процессе засолки станет более слабой, куски будут разваливаться, и потеряют опрятный вид. Я предпочитаю отделять кости и кожицу засоленной рыбы непосредственно перед приготовлением бутербродов или перед подачей на стол.

Затем я готовлю сахарно-солевую смесь. Пусть вас это не удивляет, сахарный песок необходим для засолки рыбы. Меня научили солить рыбу в Латвии, а уж прибалты, живя у моря, толк в этом знают. Насыпаю на тарелку 4 столовых ложки крупной соли (мелкая здесь не годится), и 2 столовых ложки сахарного песка (соотношение соли и сахарного песка всегда 2:1). Добавляю туда еще на кончике ножа сухую молотую смесь, ее должно быть очень немного. Все это тщательно перемешиваю. Затем острым ножом режу рыбу порционными кусками, шириной примерно по 7–8 мм. Кладу один слой рыбы в небольшую эмалированную миску и сверху довольно щедро посыпаю смесью соли и сахара. Затем я укладываю в миску еще один слой горбуши и снова посыпаю смесью соли и сахара. И так далее, пока рыба не кончится. Сверху надо посыпать все солью с сахаром. Некоторые, кстати, посыпают каждый слой рыбы еще и мелко нарубленным укропом. Но лично мне нравится красная рыба без всякого постороннего привкуса. Впрочем, это дело вкуса.

А теперь надо положить гнет. Я делаю так: накрываю рыбу блюдцем или мелкой тарелкой, а сверху ставлю литровую банку с водой. Теперь я ставлю все это в холодильник. На второй-третий день рыба готова. Перед тем, как ее класть на бутерброды, я беру каждый кусочек и острым ножом освобождаю мякоть от костей и кожи. Вкуснятина!

Вам понадобится:
· 1 довольно большая горбуша
· 4 столовых ложки крупной соли
· 2 столовых ложки сахарного песка
· молотая травяная смесь – на кончике ножа

Буженина

Делать буженину совсем не сложно, и она, разумеется, несравненно лучше для бутербродов, нежели колбаса. Приготовьте буженину, и вы убедитесь в том, как ваши домочадцы или гости сметут ее со стола в один момент!

Для приготовления буженины понадобится хороший кусок свиной мякоти, лучше всего с тонким слоем жира вокруг, тогда буженина будет особенно сочная. Итак, беру кусок свинины примерно 1 кг весом и хорошо промываю его. Затем надо нашпиговать свинину чесноком. Для этого очищаю 3–4 зубчика чеснока и разрезаю каждый зубчик вдоль на 2–3 длинных дольки. Заостренным концом ножа делаю на мясе надрезы в разных местах и вставляю туда чесночные «палочки».

Потом я обмазываю мясо тонким слоем растительного масла, кладу его на сковородку с высокими бортами или в соответствующую кастрюлю (но не эмалированную, иначе мясо может в процессе запекания прилипнуть ко дну), подливаю туда пол стакана кипятка и ставлю все это в хорошо разогретую духовку. Через минут 10 (но не больше, чтобы мясо не подгорело), уменьшаю огонь. Теперь пусть свинина запекается в собственном соку на маленьком огне в течение примерно 1,5–2 часов. При этом через каждые 15 минут я открываю духовку и поливаю мясо со всех сторон образовавшимся соком, чтобы верхняя корочка не пересохла и красиво зарумянилась. Если надо, подливаю немного воды.

Незадолго до конца запекания солю свинину, чуть-чуть посыпаю ее молотой травяной смесью для усиления аромата и снова поливаю соком. Проверяю готовность мяса. Хорошо подходит для этой цели чисто вымытая металлическая спица. Если мясо прокалывается свободно, то буженина готова. Теперь пусть она остынет. Я даже кладу на мясо плоскую тарелку и сверху ставлю небольшой груз. Так мясо получится аппетитнее и ровнее. Когда буженина полностью остыла, я нарезаю ее наискось острым ножом ровными кусками. Аромат разносится просто неописуемый. Чудо!

Вам понадобится:

· 1 кг свиной мякоти
· 3–4 зубчиков чеснока
· 2 столовых ложки растительного масла – для обмазки
· соль, молотая травяная смесь – по вкусу

Закуски на скорую руку

Когда в доме – пусто

Иногда бывает так, что домой придешь – а есть нечего. В том смысле, что ничего не приготовлено, нет никакой еды, которую можно было бы сразу же поставить на стол. Даже у хорошей хозяйки такое порой бывает. Подобная ситуация может произойти, например, тогда, когда приходится целый день заниматься вне дома какими-то срочными, неотложными делами, либо из-за других экстренных обстоятельств (переезда, ремонта и т. п.). А кормить семью все равно надо, в особенности мужскую ее часть! Тогда и возникает необходимость как можно быстрее что-то приготовить. Я думаю, что подобная ситуация многим знакома.

Потребность за пару минут соорудить застолье может возникнуть еще и тогда, когда неожиданно нагрянули гости. Можно, конечно, в такой момент обойтись и бутербродами, но ведь кроме бутербродов можно предложить кое-что другое, более интересное и аппетитное. О том, как найти выход из подобного положения я и расскажу в этой главе.

Глазунья в бублике

Удивительно простое и аппетитное блюдо. Беру бублик (можно использовать для этого блюда и не очень свежие бублики) и острым ножом разрезаю его по толщине так, чтобы получились два кружка.

Кладу такой кружок на разогретую сковороду плоской поверхностью вниз. Чуть-чуть обжариваю его, а затем разбиваю в дырку от бублика 1 яйцо. Кладу сверху немного нарезанного шпика, колбасы или ветчины, солю, перчу и довожу все это до готовности. Когда яйцо сверху «схватится», широкой лопаткой перекладываю бублик на тарелку. Посыпаю его сверху небольшим количеством тертого сыра и добавляю для красоты несколько капель кетчупа. Можно дополнительно гарнировать это кушанье зеленым горошком, ломтиками маринованного огурчика и пр. Получается очень оригинальное и аппетитное порционное блюдо.

Кстати, если под рукой нету бубликов, то можно сделать так: взять ломтики булки толщиной 2 см, вырезать из них середину, а в остальном поступать так же. Предоставляется богатое поле для фантазии!

Вам понадобится (на 1 порцию):

· 1/2 бублика
· 1 яйцо
· 30 граммов ветчины или колбасы
· 20 граммов тертого сыра
· растительное масло для жарки
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· кетчуп – по вкусу

Сосиски «Фигурные» в томатном соусе

Сосиски, конечно, можно просто отварить, чаще всего все так и делают. Но из них можно сделать нечто более оригинальное, например, фигурные сосиски в густом томатно-луковом соусе. Делается это блюдо очень просто. Особенно оно понравится тем, кто любит нечто остренькое, пикантное.

Беру сосиски (по 2–3 штуки на порцию) и разрезаю каждую из них на 4 части. Каждый кусок надрезаю с одного конца крест-накрест на глубину одного сантиметра. Эти крестообразные надрезы в процессе жарки раскроются, и каждый кусочек будет похож на «цветок». Еще для этого блюда нужен лук, по одной небольшой луковице на порцию. Его я шинкую тонкими полукольцами.

Теперь я кладу лук на большую сковороду и обжариваю его в растительном масле, следя за тем, чтобы он ни в коем случае не пригорел, иначе блюдо потеряет аппетитность. Когда лук приобретет приятный золотисто-розоватый оттенок (он не должен пересушиться!), кладу туда же сосиски и обжариваю их вместе с луком. Когда надрезы на сосисках хорошо раскроются, добавляю туда же 2 столовых ложки томат-пасты, 2–3 столовых ложки горячей воды, 1 чайную ложечку сахарного песка, треть чайной ложки горчицы и 1 столовую ложку уксуса. Хорошо все перемешиваю. Добавляю перец, сухую приправу и, если надо, соль. Пробую, и, в случае необходимости, подбавляю чуть-чуть водички. Соус должен иметь консистенцию не слишком густой сметаны. Если он получился чересчур острым, добавляю в него для смягчения 1 столовую ложку сметаны.

Итак, блюдо готово. Фигурные сосиски в густом, горячем томатно-луковом соусе выглядят чрезвычайно аппетитно. Подавая к столу, я гарнирую это блюдо чем-то пикантным, например, хрустящими кружками маринованного огурчика, грибочками, оливками и т. п. К этому сытному блюду очень хорошо подходит пышный белый хлеб.

Вам понадобится:

· 2–3 сосиски (на одну порцию)
· 1 небольшая луковица
· 2 столовых ложки томат-пасты
· 1 чайных ложки сахарного песка
· 1 столовая ложка уксуса
· 1/3 чайной ложки горчицы
· 1 столовая ложка сметаны (необязательно)

· растительное масло для обжаривания
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Омлет французский бисквитный со шпиком

Бисквитный омлет является более сытным блюдом, нежели омлет, приготовленный по обычному рецепту. Готовить его очень просто. Беру 2 яйца (на одну порцию) и разбиваю их в миску, туда же добавляю 1 чайную ложку манной крупы и треть стакана молока. Манную крупу можно заменить простой мукой (тогда ее надо взять пол чайной ложки), но омлет с манкой все-таки сытнее. Добавляю туда же соль, перец, молотую приправу. Хорошенько взбиваю яичную смесь вилкой.

Затем нарезаю небольшими кубиками шпик, колбасу или ветчину и слегка обжариваю на большой сковороде в растительном масле. Потом выливаю туда же взбитую яичную смесь. Незадолго до готовности омлета, накрываю сковороду крышкой буквально на одну минуту, тогда он станет еще пышнее.

Разрезаю готовый омлет на порции и аккуратно выкладываю их на тарелки. Для красоты и яркости капаю сверху несколько капель кетчупа. Гарнирую бисквитный омлет зеленым горошком, оливками, маринованными или свежими огурчиками и т. п.

Вам понадобится (на одну порцию):

· 2 яйца
· 1 чайная ложка манной крупы
· 1/3 стакана молока
· пару ломтиков шпика, колбасы или ветчины
· растительное масло для жарки
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· кетчуп – по вкусу

Спагетти под соусом-«фантази»

Сначала я ставлю варить длинные макароны, а пока они варятся, делаю соус. Насыпаю на сковородку одну столовую ложку муки и, постоянно помешивая, обжариваю ее всухую, без масла до чуть золотистого цвета. Затем добавляю туда же 3 столовых ложки растительного масла и тщательно все размешиваю, чтобы не было комочков. Потом прибавляю туда же 1,5 столовых ложки томат-пасты, треть чайной ложки горчицы, 1 столовую ложку майонеза и пару столовых ложек водички, если надо. Размешиваю все это и продолжаю прогревать соус. Пробую его, солю, перчу и добавляю пол чайной ложки приправ. В самом конце кладу туда же 2 размятые дольки чеснока и снова все хорошо перемешиваю. Получившийся соус должен иметь консистенцию не слишком густой сметаны и быть весьма пикантным и ароматным по вкусу.

Теперь споласкиваю готовые макароны горячей водой, выкладываю их на тарелки, делаю в середине каждой порции углубление и выливаю туда соус. Сверху обильно посыпаю каждую порцию тертым сыром. Кстати, под этим же соусом можно подавать и пельмени.

Вам понадобится:
· отварные макароны
· 1 столовая ложка муки
· 3 столовых ложки растительного масла
· 1,5 столовых ложки томат-пасты
· 1 столовая ложка майонеза
· 1/3 чайной ложки горчицы
· 2 дольки чеснока
· сахарный песок – по вкусу
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· 1/2 чайной ложки молотой травяной смеси
· 50 граммов сыра

Макароны под украинским соусом

Ставлю варить макароны, а пока они варятся, готовлю соус. Прежде всего надо потолочь в чашке пол головки измельченного чеснока с 1 чайной ложкой соли и небольшим количеством молотого перца. Толку чеснок до тех пор, пока он не превратится в кашицу. Затем добавляю туда 1 столовую ложку сметаны, все хорошо размешиваю и приступаю к следующему этапу приготовления соуса.

100 граммов шпика нарезаю мелкими кубиками и обжариваю на сковороде до того момента, когда шпик станет прозрачно-золотистым. Он должен частично, но не окончательно, растопиться. Затем выкладываю все это к толченому чесноку со сметаной и хорошо перемешиваю.

Сваренные макароны обдаю кипятком, выкладываю в глубокую тарелку и обильно поливаю чесночным соусом со шкварками. Удивительно вкусное, ароматное и сытное блюдо!

Вам понадобится:
· макароны (на 3 порции)
· 100 граммов шпика
· 1/2 головки чеснока
· 1 столовая ложка сметаны
· 1 чайная ложка соли
· перец – на кончике ножа

Супы

Вкусный суп – «козырь» хорошей хозяйки!

Практически все супы, которые я готовлю для своей семьи, состоят из продуктов растительного происхождения, таких, как овощи, бобовые, а также грибы. Супы на мясных бульонах я варю крайне редко. В последние годы они почему-то не пользуются у нас успехом. Поскольку я привержена здоровому образу жизни и придерживаюсь современных взглядов на культуру питания, меня это даже радует. Но, как бы то ни было, в самом начале этой главы я даю способы приготовления куриного и говяжьего бульонов, отдавая, таким образом, дань традициям. Хорошая хозяйка, несомненно, должна уметь приготовить классический бульон!

Как я уже говорила выше, я стараюсь, чтобы еда была вкусной, полезной, быстро приготовленной и не слишком дорогой. Вегетарианские супы полностью удовлетворяют всем этим требованиям! Во-первых, они варятся в 2–3 раза быстрее, чем мясные. Во-вторых, они экономичны, так как овощи и бобовые культуры стоят дешевле, чем мясо. Что же касается сытности, то все зависит от того, как их приготовить! Мужчины, например, любят супы наваристые и достаточно густые. Я готовлю вегетарианские супы таким образом, что они становятся, пожалуй, еще более сытными, нежели мясные. Для достижения нужной плотности супов я загущаю их, используя разнообразные мелкие крупы. Загущение не только обогащает вкус супа, придавая ему дополнительные оттенки, но и делает суп более питательным, богатым углеводами, витаминами и другими необходимыми веществами. Не удивляйтесь, если ваши домочадцы после тарелки супа, приготовленного по одному из указанных ниже рецептов, откажутся от второго блюда, ссылаясь на чувство полного насыщения.

Хочу особо подчеркнуть тот факт, что я почти никогда не применяю бульонные кубики для заправки своих супов. Разве такое возможно? – удивятся многие. Излишне повторять, что для нашего организма наиболее полезными являются природные, натуральные продукты, не подвергшиеся чересчур длительной промышленной переработке. А теперь возьмем бульонные кубики, которыми некоторые хозяйки довольно щедро уснащают свои блюда. Как подумаешь о том, какой длинный путь обработки прошло свежее куриное или коровье мясо (вернее, кости и субпродукты), прежде, чем все это превратилось в желтый спрессованный порошок, так желание применять эти кубики полностью пропадает. На мой взгляд, они подверглись настолько

сильной конвейерной переработке, что польза, приносимая ими весьма и весьма сомнительна.

Ну, хорошо, а как же тогда сделать суп по-настоящему вкусным и аппетитным? Резонный вопрос! Я и сама люблю, чтобы еда была, как говорится, «смачной», ни в коем случае не пресной и безвкусной. К счастью, есть масса способов приготовить вегетарианские блюда так, чтобы их можно было назвать «мечтой гурмана»! Во-первых, как уже говорилось выше, я непременно обогащаю вкус своих супов, используя разнообразные крупы (конкретные примеры приведены в каждом отдельном рецепте). Во-вторых, я широко пользуюсь богатыми вкусовыми возможностями приправ, применяя для заправки супов молотые травяные смеси.

И вот еще что. Я употребляю лавровый лист в большем количестве, нежели это рекомендуется в кулинарных книгах. Чем это вызвано? Тем, что лавровый лист грузинского производства, который продается повсеместно, на мой взгляд, имеет довольно слабый вкус. Того количества, которое обычно указывается в рецептах (например, три листка на кастрюлю супа), явно недостаточно, это не дает нужного эффекта. Можно, конечно, использовать импортный (преимущественно средиземноморский) лавровый лист, который сейчас свободно продается. Он имеет более сильный аромат, нежели грузинский, и поэтому обычно трех листиков, действительно, хватает. Однако, импортный лавровый лист довольно дорог. Но главное другое. Лавровый лист, кроме того, что он является необходимой вкусовой приправой, исключительно полезен для здоровья. Его отвар (в частности, в супе) эффективно очищает суставы от отложения солей, выводя их из организма!

Итак, в рецептах своих супов я использую много разных компонентов. Благодаря ним я добиваюсь нужных оттенков вкуса. Каждый ингредиент обогащает блюдо, принося в него особые, присущие ему вещества: углеводы, витамины, минеральные добавки. Таким образом, пища становится не только вкуснее, но и полезнее!

Бульон куриный

В последнее время я редко варю куриный бульон, хотя, будучи хорошо сваренным, он очень ароматен и вкусен. Однако его вкус почти всецело зависит от качества исходного сырья, если можно курицу так назвать. Когда я была маленькая, моя бабушка брала меня вместе с собой на рынок, и я помню, как тщательно и придирчиво она выбирала там курицу для бульона. Вкус у такого бульона получался дивный, а аромат – неописуемый.

Из мороженых куриных окорочков хороший бульон не получается, как его ни вари! Поэтому я почти перестала его готовить. Если изредка все же возникает желание сварить куриный бульон, то я выбираю для него курицу самого лучшего качества, ни в коем случае не мороженую. Пусть бульона будет меньше, но зато это будет настоящий куриный бульон.

Тщательно вымыв и выпотрошив курицу, я отрезаю у нее голову и лапы. Особое внимание при потрошении надо уделить тому, чтобы, вынимая, не повредить желчный пузырь. Иначе разлившаяся желчь может сделать мясо горьковатым на вкус. Желчный пузырь надо, вынув, осторожно отрезать от печени и сразу же выбросить. В некоторых рецептах допускается варить потроха (печенку, желудочек и сердце) в бульоне. Но лично мне не нравится тот привкус, который придают бульону потроха, поэтому я одариваю ими нетерпеливо ждущую этого момента кошку!

Затем я опаливаю курицу на огне, чтобы удалить оставшиеся волоски. Снова промываю ее, кладу в кастрюлю и заливаю холодной водой. Для того чтобы получить хороший, наваристый бульон, как куриный, так и говяжий, мясо всегда заливают только холодной водой. На 1 кг курицы я беру 2 литра воды, тогда бульон будет достаточно крепким и наваристым. Кладу туда же пару очищенных морковок и 1 луковицу в шелухе (предварительно, естественно, промытую). Эти дополнения придают бульону красивый золотистый цвет.

Теперь довожу бульон до кипения. Момент закипания ни в коем случае нельзя упустить! Прямо перед тем, как бульон начнет закипать, надо сразу же уменьшить огонь и тщательно снимать шумовкой набегающую пену. После того, как пена снята, даю бульону вариться на маленьком огне, не допуская сильного кипения. Да, и еще обязательно вынимаю из бульона морковку и лук через 15–20 минут после начала кипения.

Через час-полтора бульон готов. Курица за это время, разумеется, полностью сварилась (куриное мясо становится

мягким минут за сорок). Перед тем, как выключить бульон, солю его по вкусу. Лавровый лист и перец в куриный бульон не кладутся, так как они перебивают его неповторимый аромат. Вынимаю курицу очень осторожно, двумя вилками, чтобы она не развалилась. Процеживаю бульон через ситечко, чтобы он был идеально прозрачным. В качестве дополнения к куриному бульону я чаще всего готовлю галушки-«бомбошки» со своеобразным вкусом или «миндалики». Рецепты этих дополнений приведены ниже.

Вам понадобится:
· 1 кг курицы
· 2 литра воды
· 1 луковица
· 2 морковки
· соль – по вкусу

Бульон говяжий

Говяжий бульон варится, в основном, так же, как и куриный. Но здесь есть ряд своих нюансов, о которых я и расскажу.

Начнем с мяса. Для того чтобы сварить вкусный, наваристый, ароматный бульон, надо купить подходящую говядину. Мне лично больше всего нравится бульон из говяжьей мякоти, без всяких костей. Кстати, отварную говядину, получившуюся в результате варки бульона, можно потом пустить на бутерброды, предварительно охладив ее под гнетом.

Единственная кость, которая не испортит вкус говяжьего бульона, так это сахарная. Она-то как раз придает ему особый вкус и хороший навар. Однако другие кости, кроме сахарной, я предпочитаю туда не класть. На мой взгляд, они делают бульон более мутным и желеобразным, лишая его привлекательного внешнего вида.

Итак, беру хороший кусок мякоти, очищаю его от пленок, сухожилий и хрящиков (все это также придает бульону мутность). Кладу мясо в холодную воду (напоминаю, для получения наваристого, ароматного бульона мясо всегда кладется только в холодную воду) из расчета на 1 кг мякоти – 2 литра воды, тогда бульон получится достаточно крепким. Добавляю туда же промытый, но неочищенный лук, пару морковок и черный перец горошком. Дальше я поступаю так же, как и при варке куриного бульона (см. выше). Разница заключается лишь в том, что незадолго до конца варки я кладу в говяжий бульон 7–8 лавровых листиков. И, наконец, солю его.

Бульон из говядины варится около двух часов. После того, как мясо вынуто, я процеживаю бульон через ситечко, чтобы он был идеально прозрачным. Должна сказать, что заправочные супы на основе говяжьего бульона мне лично не нравятся, они кажутся мне слишком тяжелыми. Поэтому я предпочитаю подавать прозрачный бульон с теми же галушками и миндаликами, что и куриный. Великолепен он и с хрустящими, поджаристыми гренками или с горячими бутербродами (например, с сыром).

Вам понадобится:

· 1 кг мякоти говядины (с сахарной костью)
· 2 литра воды
· 1 луковица
· 2 морковки
· 7–8 штук лаврового листа
· перец горошком

· соль – по вкусу

Галушки к бульону

Галушки – это мое любимое дополнение к бульону. Мне кажется, что они подходят к нему лучше всего.

Сначала я делаю муку из сушек. Понадобится пол стакана такой муки. Сделать ее совсем несложно. Надо взять самые простые несладкие сушки и пропустить их через кофемолку. Можно, конечно, взять обычные панировочные сухари, но галушки из молотых сушек получаются вкуснее. Высыпаю получившуюся муку в небольшую миску, присоединяю к ней 1 яйцо и 1,5 столовых ложки размягченного сливочного масла. Добавляю по вкусу соль, перец и чуть-чуть соды (на кончике ножа). Тщательно вымешиваю массу ложкой. Она должна иметь довольно густую консистенцию. Если масса получается чересчур густая, я добавляю в нее чуть-чуть воды, следя за тем, чтобы не тесто не стало жидким.

Затем я выкатываю влажными руками из этой массы шарик (величиной с небольшой грецкий орех), и на пробу бросаю его в тихо кипящий бульон. Важно: бурного кипения быть не должно, иначе галушки могут развалиться. Через 1–2 минуты галушка всплывает наверх, значит, она уже готова. Теперь пробую ее, и, если она жестковата, добавляю в тесто чуть-чуть воды. Наконец, выкатываю влажными руками остальные шарики и варю галушки в кипящем бульоне до готовности.

Вам понадобится:

· 1/2 стакана муки из сушек (или белых панировочных сухарей)

· 1 яйцо

· 1,5 столовых ложки сливочного масла

· сода – на кончике ножа

· соль и перец – по вкусу

«Миндалики» к бульону

Миндалики называются так потому, что в готовом виде они похожи на маленькие орешки. Делаются они очень просто. Беру полстакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовых ложки воды и соль на кончике ножа. Соединяю все компоненты и хорошо вымешиваю их, пока не получится мягкое, пластичное тесто. Если надо, добавляю в него чуть-чуть воды.

Потом выкатываю из теста руками тоненькие колбаски (примерно 1 см толщиной). Нарезаю их на маленькие кусочки и жарю их в масле, не пересушивая, до появления легкой золотистой корочки. Кладу порцию миндаликов в тарелку и заливаю их горячим бульоном. Приятного аппетита!

Вам понадобится:
· 1/2 стакана пшеничной муки
· 1 яйцо
· 2 столовых ложки воды
· соль – по вкусу
· масло для жарки

Гороховый суп

Как я уже говорила, мясные бульоны я готовлю крайне редко. В меню моей семьи преобладают вегетарианские супы, и гороховый занимает среди них почетное место. Он невероятно плотный и сытный, поэтому его так любят мужчины.

Прежде, чем варить суп, надо замочить горох, благодаря этому он сварится намного быстрее (слово «замочить» приняло в последнее время специфический оттенок!). Тщательно промываю стакан сухого гороха, заливаю его тремя стаканами воды и оставляю на ночь. Можно, конечно, поступить по-другому: утром замочить горох, а вечером сварить из него суп (все зависит от распорядка жизни хозяйки). Главное, чтобы горох набухал в течение 8-10 часов. Предварительного замачивания требуют и другие бобовые культуры: фасоль, чечевица, соя и пр.).

По прошествии необходимого времени я сливаю воду, в которой горох набухал, споласкиваю его и ставлю варить. При этом я заливаю его кипятком так, чтобы вода только едва прикрывала его. Добавляю туда примерно треть стакана растительного масла, 8 штук лаврового листа и горсть перца горошком.

Пока горох варится, приготавливаю заправку. Шинкую 2–3 морковки и 1 луковицу и обжариваю их на растительном масле до появления приятного, чуть золотистого оттенка. Когда лук с морковью поджарились, кладу их в суп. Если надо, добавляю в кастрюлю немного кипятка, не забывая о том, что воды по-прежнему должно быть немного. После этого варю суп 20–25 минут.

Затем я кладу в него 2–3 картофелины, нарезанные кубиками, и доливаю столько кипятка, чтобы суп, наконец, приобрел нужную консистенцию. А теперь я прибавляю 1 полную чайную ложку какой-либо мелкой крупы, например, манной, ячневой или пшенички. Насыпая крупу, я тщательно размешиваю ее во избежание образования неаппетитных комочков. Крупа, во-первых, придает супу дополнительную сытность, а, во-вторых, обогащает его дополнительными вкусовыми оттенками. Одна чайная ложка крупы незаметно расходится в супе, улучшая, но не забивая его основной вкус.

Наконец, когда картошка сварилась (в нарезанном виде она варится минут 8-10, не больше), надо посолить и приправить суп, добавив в него травяные смеси. Кстати, нередко я делаю их самостоятельно, соединяя вместе готовые сухие приправы (такие, например, как «карри», «кориандр», «вегета», «хмели-сунели» и

пр). И еще я обязательно кладу в суп 1 дольку размятого чеснока, это придает ему аппетитный запах.

Гороховый суп должен иметь достаточно густую консистенцию, подобно знаменитым немецким «айнтопфам». «Айнтопф» в переводе с немецкого языка означает «обед из одного блюда», то есть, первое и второе блюдо одновременно. Но, тем не менее, добиваясь нужной густоты, надо проявлять чувство меры, суп все-таки не должен быть похожим на кашу.

Я предпочитаю подавать гороховый суп (как и многие свои супы) в керамических горшочках, так он выглядит намного аппетитнее. Кроме того, керамика долго сохраняет тепло. Вид горшочка с дымящимся гороховым супом весьма возбуждает аппетит! Прекрасным дополнением к этому супу является бутерброд из черного хлеба со шпиком или ветчиной.

Вам понадобится:

· 1 стакан сухого лущеного гороха
· 2–3 морковки
· 1 луковица
· 2–3 картофелины
· 1 долька чеснока
· 1/4 стакана растительного масла
· 1 чайная ложка манной крупы (ячневой, пшенички и т. п.)
· 8 штук лаврового листа
· перец горошком – по вкусу
· соль – по вкусу
· травяная молотая смесь – по вкусу

Фасолевый суп

Этот суп готовится практически так же, как и гороховый. Только фасолевый суп, в отличие от горохового, я подаю к столу со сметаной. Дело в том, что горох во время варки размягчается, приобретая кашицеобразную структуру, поэтому сметана в качестве дополнения к нему не подходит. А фасоль во время варки сохраняет свою форму, поэтому сметана подходит к ней как нельзя лучше.

Фасолевый суп, так же, как и гороховый, «доходит» в тепле после снятия кастрюли с огня. Таким образом, фасоль и горох еще более размягчаются. Поэтому не стоит варить эти супы чересчур долго. Для того, чтобы зерна бобовых «дошли до кондиции», достаточно, выключив огонь, накрыть крышку кастрюли сложенным вчетверо кухонным полотенцем.

Иногда я точно таким же способом варю соевый суп. Соевые бобы чем-то похожи по виду на лущеный горох, только они немного крупнее него и имеют не желто-зеленый, а бежевый цвет. Соевые бобы продаются во многих магазинах. Их можно найти в бакалейных отделах или там, где расположены продукты для здорового образа жизни.

Мне очень нравится суп из соевых бобов, он так же вкусен и сытен, как гороховый и фасолевый. Соя является невероятно полезным продуктом, она содержит большое количество ценного растительного белка. Многие специалисты по питанию ставят ее на одно из первых мест среди продуктов, необходимых для сохранения здоровья и долголетия.

Вам понадобится:

· 1 стакан сухой фасоли (или соевых бобов)
· 2–3 морковки
· 1 луковица
· 2–3 картофелины
· 1 долька чеснока
· 1/4 стакана растительного масла
· 1 чайная ложка мелкой крупы (манной, ячневой, пшенички и пр.)
· 8 штук лаврового листа
· перец горошком
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Борщ

Я готовлю борщ, если можно так сказать, «по украинским мотивам». При варке классического украинского борща полагается сначала тушить овощи в кастрюле до готовности, и только в самом конце добавлять горячую жидкость (воду или мясной бульон). В этом случае овощи в полной мере сохраняют цвет, аромат и вкус.

Итак, сначала я натираю на крупной терке 1 свеклу средней величины и ставлю ее тушить, добавив в кастрюлю четверть стакана растительного масла и треть стакана кипятка. В процессе тушения, по мере выкипания воды, я при необходимости доливаю понемногу горячую воду, чтобы свекла не пригорела.

Пока свекла тушится, мелко шинкую 1 луковицу и обжариваю ее на растительном масле до розовато-золотистого цвета. Добавляю лук к свекле. Затем шинкую половину маленького крепкого кочана капусты. Нарезаю мелкими кубиками 3 морковки. Через 20–25 минут после начала тушения свеклы, прибавляю к ней нашинкованные капусту и морковь. Доливаю немного кипятка, так, чтобы овощи были им едва покрыты. Кладу туда, как и почти во все свои супы, 1 чайную ложку мелкой крупы (манки, ячневой, пшенички и т. п.). После этого я тушу овощи еще минут 10–15, не больше, чтобы они не переварились.

Когда морковка, свекла и капуста готовы, тогда (и только тогда!) я доливаю в кастрюлю кипяток в таком количестве, чтобы борщ приобрел нужную густоту. Затем я кладу в борщ 2–3 картофелины, нарезанные кубиками. Нарезанная картошка варится быстро, не больше 10 минут. Теперь я заправляю борщ, довожу его вкус до нужной кондиции. Кладу туда 8 штук лавровых листков, горсть перца горошком и 1–2 дольки размятого чеснока. Также я добавляю туда 2 столовых ложки сахарного песка, 2–3 столовых ложки 3,5 % уксуса, 1–2 столовых ложки томат-пасты и буквально пол чайной ложечки горчицы (горчица обогащает вкус борща, делает его более тонким). Важное замечание! Уксус и томат-пасту надо класть только тогда, когда все овощи, особенно картошка, полностью готовы. Когда овощи варятся в кислой среде, они приобретают неприятный твердоватый привкус.

Наконец, надо посолить борщ и приправить его молотой травяной смесью. В самом конце для усиления «украинского колорита» можно добавить в борщ 1 ломтик шпика, нарезанного мелкими кубиками. Готово! До чего же ярко и красочно все получилось! Осталось только положить в каждую тарелку борща

ложку сметаны и посыпать все рубленой зеленью. Объедение!

Вам понадобится:

· 1 средняя свекла
· 1/2 маленького кочана капусты
· 1 луковица
· 3 морковки
· 2–3 картофелины
· 1/4 стакана растительного масла
· 1 чайная ложка мелкой крупы (манной, ячневой, пшенички и пр.)
· 8 штук лаврового листа
· 1–2 дольки чеснока
· перец горошком
· 2 столовых ложки сахарного песка
· 2–3 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 1–2 столовых ложка томат-пасты
· 1/2 чайной ложки горчицы
· соль – по вкусу
· 1 ломтик шпика (необязательно)

Щи свежие

Половину маленького крепкого кочана капусты шинкую полосками, кладу в кастрюлю, добавляю туда же треть стакана воды и четверть стакана растительного масла. Теперь пусть капуста тушится на небольшом огне. Затем я нарезаю 2–3 морковки и одну луковицу и обжариваю их на растительном масле, пока они не приобретут золотисто-розоватый цвет. Потом добавляю лук с морковью в кастрюлю и подливаю, если надо, немного горячей воды. Добавляю туда же 1 чайную ложку мелкой крупы. Все хорошо перемешиваю и тушу все минут 15–20, не допуская чрезмерного размягчения овощей.

Пока овощи тушатся, нарезаю кубиками 2–3 картофелины. Если овощи в кастрюле уже достаточно мягкие, добавляю картошку к ним. Нарезанная картошка варится максимум 10 минут. Наконец, доливаю туда кипяток до нужной консистенции. Незадолго до готовности добавляю в щи размятую дольку чеснока и один нарезанный тонкими полосками крупный сладкий перчик, лучше всего красный, это придает щам яркий, аппетитный вид. Если перчика нет, то можно вместо него положить туда нарезанный помидор (не только свежий, но и консервированный). Это тоже вкусно, но щи тогда не будут выглядеть столь эффектно, потому что помидор в процессе варки как бы «расходится». За пару минут до конца варки кладу в щи две столовых ложки зеленого горошка (если он есть под рукой). Важно: горошек надо класть в самом конце, а то он разварится и не будет выглядеть столь аппетитно.

Теперь пришло время заняться вкусовыми добавками. Кладу в кастрюлю 7–8 штук лаврового листа, перец горошком, молотую травяную смесь и соль. А еще добавляю туда 1,5 чайных ложки сахарного песка, 1,5 столовых ложки уксуса и пол чайной ложки томата-пюре. Томата-пюре надо совсем немного, чтобы он не забивал вкус щей, а только лишь дополнял его. Напоминаю, что все кислые приправы (уксус, томат-пюре) надо добавлять в самую последнюю очередь, когда овощи уже полностью готовы, иначе они приобретают неприятный твердоватый привкус. Подаю эти красивые, разноцветные щи, естественно, со сметаной и рубленой зеленью.

Вам понадобится:

· 1/2 маленького кочана капусты
· 2–3 морковки
· 1 луковица

· 2–3 картофелины
· 1 сладкий перец (паприка)
· 2 столовых ложки зеленого горошка
· 1/4 стакана растительного масла
· 1 долька чеснока
· 1 чайная ложка мелкой крупы (манной, ячневой, пшенички)
· 1,5 чайных ложки сахарного песка
· 1,5 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 1/2 чайной ложки томата-пюре
· 7–8 штук лаврового листа
· перец горошком
· молотая травяная смесь – по вкусу
· соль – по вкусу

Суп из цветной капусты

Суп из цветной капусты варится практически так же, как и свежие щи. Однако цветная капуста, будучи нежным, деликатесным овощем, быстрее достигает мягкости в процессе варки, чем белокочанная. Это надо учесть, чтобы не переваривать суп. И еще одно различие. В этот суп я кладу меньше лаврового листа, чем обычно, и совсем не прибавляю перец горошком. Цветная капуста имеет приятный сладковатый вкус, поэтому пикантные вкусовые приправы к ней, на мой взгляд, не подходят. По этой же причине я не добавляю в этот суп уксус и томат-пасту. А вот сладких перцев на сей раз я кладу две штуки вместо одной, так как они великолепно сочетаются с цветной капустой.

Вам понадобится:
· 1 небольшой кочан цветной капусты
· 2–3 морковки
· 2–3 картофелины
· 1 луковица
· 2 сладких перца (паприка)
· 2 столовых ложки зеленого горошка
· 1 чайная ложка мелкой крупы (манная, ячневая, пшеничка)
· 1/4 стакана растительного масла
· 1/2 дольки чеснока
· 3 штуки лаврового листа
· 1 чайная ложка сахарного песка
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – на кончике ножа

Суп «Минестра»

Этот овощной суп широко применяется в итальянской кухне. Он чем-то похож на свежие щи, но у него есть свои нюансы. Сначала я шинкую полосками четверть небольшого кочана капусты. Затем нарезаю 2–3 морковки, 1 небольшую репку и пучок сельдерея (или петрушки). Кладу овощи в кастрюлю, добавляю туда же пол чайной ложечки муки, хорошо размешиваю все это и тушу 15–20 минут с добавлением небольшого количества воды и четверти стакана растительного масла. Потом кладу туда же пару картофелин, нарезанных кубиками и 2 столовых ложки вермишели или мелких макарон. Тушу все это еще 10–12 минут. Наконец, добавляю в кастрюлю кипяток, доводя суп до нужной консистенции. Он должен быть довольно густым.

Теперь солю и перчу суп, добавляю туда молотую травяную смесь и 2 размятых зубчика чеснока. Важное дополнение: при подаче обязательно кладу в каждую тарелку супа пол чайной ложечки томат-пасты и 1 столовую ложку тертого сыра. Суп «минестра» имеет итальянское происхождение, а в Италии многие блюда принято дополнять сыром.

Вам понадобится:
· 1/4 небольшого кочана капусты
· 2–3 морковки
· 1 репка
· 1 пучок сельдерея или петрушки
· 1/2 чайной ложки муки
· 2 картофелины
· 2 столовых ложки вермишели
· 1/4 стакана растительного масла
· 2 зубчика чеснока
· 1/2 чайной ложки томат-пасты (на 1 порцию)
· 1 столовая ложка тертого сыра (на 1 порцию)
· соль, перец, молотая травяная смесь – по вкусу

Грибной суп (с шампиньонами)

Этот суп имеет нежный, деликатесный вкус. Он хорош тем, что его можно готовить в любое время года, так как шампиньоны всегда есть в продаже, в отличие от лесных грибов.

Сначала хорошо промываю 300 граммов шампиньонов. Для этого я заливаю их в кастрюльке холодной водой, и пусть они постоят так минут пять-десять. После этого с них легко отойдет грязь. Затем я шинкую шампиньоны, но не слишком мелко. Кожицу при этом с них не снимаю.

Затем я промываю на ситечке 1 столовую ложку риса. Нарезанные шампиньоны кладу вместе с рисом в кастрюлю и добавляю туда же пару ложек сливочного масла. Потом наливаю в кастрюлю кипяток, так, чтобы вода только покрывала все это и ставлю тушить на маленьком огне.

Пока рис с грибами тушится, шинкую 2–3 морковки и 1 луковицу и поджариваю овощи до золотисто-розоватого цвета. Добавляю их к шампиньонам. Продолжаю тушить все вместе до тех пор, пока шампиньоны и рис не станут мягкими. Если надо, доливаю немного воды.

После того, как грибы и рис сварятся, кладу в кастрюлю 2–3 картофелины, нарезанные кубиками. Наконец, доливаю кипяток до нужной консистенции и варю суп еще минут 8-10. Затем кладу 3 штуки лаврового листа (много класть не надо, чтобы вкус супа оставался нежным), добавляю соль и немного молотых специй, а также 1 чайную ложечку сахарного песка. Можно при желании добавить еще пол чайной ложки томат-пасты (для красоты и еле заметной пикантности). Подавая этот суп, кладу в каждую тарелку сметану и немного рубленой зелени.

Вам понадобится:
· 300 граммов шампиньонов
· 1 столовая ложка риса
· 2 столовых ложки сливочного масла
· 2–3 морковки
· 1 луковица
· 2–3 картофелины
· 3 штуки лаврового листа
· 1 чайная ложка сахарного песка
· 1/2 чайной ложки томат-пасты
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Рассольник

Прежде, чем варить суп, я замачиваю 1,5 столовых ложки перловки на 8-10 часов. Благодаря этому перловка приобретает более приятный, мягкий вкус и быстро варится.

После того, как перловка набухла, я ставлю варить ее в небольшом количестве воды с добавлением трети стакана растительного масла. Тем временем нарезаю 2–3 морковки и 1 большую луковицу и обжариваю овощи в растительном масле (большее количество лука, чем обычно, идет только на пользу вкусу рассольника). Затем в поджарку добавляю пол чайной ложки муки и хорошо все размешиваю, чтобы не было комочков. Мука смягчает вкус рассольника, и делает его более сытным (но ее надо класть немного).

Когда поджарка готова, добавляю ее к перловке. Если надо, доливаю туда немного горячей воды. Также кладу 7–8 штук лаврового листа и перец горошком. Варю все вместе 20–25 минут, и затем, если крупа стала мягкой, кладу туда же 2–3 картофелины, нарезанные кубиками. Через 10 минут, когда картошка уже готова, кладу в кастрюлю 2 соленых или маринованных огурчика, нарезанных мелкими кубиками. Теперь я доливаю кипяток до нужной густоты. После этого варю еще минутки две, не больше. Солю рассольник и добавляю молотую приправу. В этот суп травяной смеси можно класть побольше, так как перловка сама по себе имеет довольно пресный вкус. Если остроты недостаточно, доливаю в суп пару столовых ложек огуречного рассола. С этой же целью можно добавить немного томат-пасты. Как хорош горячий, аппетитный рассольник со сметаной!

Вам понадобится:
· 1,5 столовых ложки перловки
· 2–3 морковки
· 1 большая луковица
· 1/2 чайной ложки муки
· 2–3 картофелины
· 2 соленых или маринованных огурца
· 1/3 стакана растительного масла
· 7–8 штук лаврового листа
· перец горошком
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 2 столовых ложки огуречного рассола

Свекольник холодный

Летом очень хорошо идут холодные супы, в том числе и свекольник. Итак, беру 3 молодых свеклы вместе с ботвой, мою их, чищу и шинкую мелкими кубиками. Затем ставлю варить свеклу (листья пока оставляю в стороне). При этом я добавляю в воду 1 столовую ложку уксуса, это позволит сохранить красивый красный цвет свеклы. Когда свекла стала мягкой (молодые плоды варятся довольно быстро), добавляю к ней нарезанные полосками свекольные листья и даю всему покипеть пару минут. Затем полностью все остужаю.

Теперь надо собрать свекольник воедино. Нарезаю 2–3 вареные картофелины, 2 свежих огурца, несколько стрелок зеленого лука, пару крепких листиков зеленого салата, немного рубленой петрушки и 2 крутых яйца. Соединяю все это со сваренной свеклой. Если надо, добавляю немного холодной кипяченой воды до достижения нужной консистенции. Однако свекольник не должен быть слишком жидким.

Теперь надо заправить холодный борщ, придать ему пикантный, освежающий вкус. Я добавляю туда 2 дольки размятого чеснока, 1 столовую ложку сахара, и, если надо, 1 столовую ложку 3,5 % уксуса. Можно также положить туда пол чайной ложки тертого хрена (если он есть под рукой) и треть чайной ложки горчицы. Наконец, солю и перчу свекольник, а также добавляю молотую приправу. Подаю свекольник в хорошо охлажденном виде, естественно, со сметаной.

Вам понадобится:
· 3 небольшие молодые свеклы
· 2–3 вареные картофелины
· 2 огурца
· несколько стрелок зеленого лука
· 2–3 листика зеленого салата (необязательно)
· 2–3 веточки петрушки
· 2 яйца, сваренные вкрутую
· 2 дольки чеснока
· 1 столовая ложка сахара
· 2 столовые ложки 3,5 % уксуса
· 1 чайная ложка тертого хрена (необязательно)
· 1/3 чайной ложки горчицы
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Окрошка на кефире

Все знают, как готовить окрошку на квасе. Окрошка на кефире известна меньше. Это блюдо весьма распространено в Прибалтике, Белоруссии, Польше. Окрошка на кефире очень вкусна и полезна. Делается она так же просто, как и классическая окрошка.

Нарезаю все компоненты: пучок крепкой редиски, небольшой пучок зеленого лука, несколько крепких листьев зеленого салата, 2–3 огурца, 2–3 крутых яйца, несколько веточек зелени. Кладу все это в кастрюлю и добавляю туда 2 дольки размятого чеснока, 1 чайную ложку тертого хрена, 1 столовую ложку сахарного песка и 1 столовую ложку 3,5 % уксуса.

Соединяю 1 литр кефира с 500–600 граммами холодной кипяченой воды и все хорошо перемешиваю. Заливаю нарезанные овощи получившейся смесью. Наконец, солю и перчу окрошку и добавляю в нее молотую приправу. Хорошо охлаждаю окрошку. На стол к ней полагается непременно подавать на отдельной тарелке горячую отварную картошечку. Тогда второе блюдо в жаркий летний день может и не понадобиться!

Вам понадобится:
· 1 пучок редиски
· 1 небольшой пучок зеленого лука
· несколько листьев зеленого салата
· 2–3 огурца
· 2–3 яйца, сваренные вкрутую
· 1/2 пучка зелени
· 2 дольки чеснока
· 1 литр кефира
· 1 чайная ложка тертого хрена (необязательно)
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 1 столовая ложка 3,5 % уксуса
· соль – по вкусу
· перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Вторые блюда

Предпочтение натуральным продуктам

Для того чтобы приготовить вторые блюда, я почти всегда использую мясо или рыбу в натуральном виде. В том смысле, что я крайне редко применяю покупной фарш, сосиски, сардельки, колбасы, пельмени и консервы. Если возникает, например, необходимость сделать котлеты, то, на мой взгляд, фарш лучше приготовить самостоятельно. Здесь неоценимую помощь оказывает электрическая мясорубка. Вместо колбас (особенно, вареных) я отдаю предпочтение ветчине или шпику. Прекрасной заменой фабричной колбасы, сосисок или сарделек является запеченная в духовке домашняя буженина.

Я уже говорила, что, стремясь к тому, чтобы пища была не только вкусной, но и максимально полезной, стараюсь как можно реже использовать продукты, подвергшиеся длительной промышленной переработке, так как почти все они приготавливаются с применением консервантов, всевозможных добавок, пищевых красителей и пр. Призываю всех последовать этому примеру!

Говядина под кисло-сладким соусом

Филипп Киркоров в одном интервью сказал, что мясо под кисло-сладким соусом является одним из его любимых кушаний. Мне тоже очень нравится оригинальный вкус этого блюда. Итак, беру примерно 800 граммов хорошей говяжьей мякоти и тщательно промываю ее. Небольшие хрящики и пленки я не удаляю, так как они в процессе тушения под воздействием высоких температур переходят в соус, делая его более наваристым, густым и аппетитным.

Потом я нарезаю мясо как для гуляша, то есть на куски величиной примерно с половину спичечной коробки. Кладу мясо в чугунок, наливаю туда полстакана кипятка и четверть стакана растительного масла. Теперь пусть мясо тушится. Вода должна доходить не выше, чем до середины мяса, иначе оно будет не тушиться, а вариться.

Как только мясо поставлено на огонь, я беру 2 ломтика черного хлеба без корочки и замачиваю его в горячей воде, пусть хлеб пока размягчается. Затем нарезаю 1 большую луковицу и обжариваю ее на небольшом огне до золотистого цвета. Добавляю лук в мясо. В процессе тушения он почти полностью перейдет в соус, улучшая его вкус. Еще я кладу в кастрюлю с мясом 2 размятые дольки чеснока. Все время слежу, чтобы вода полностью не выкипала (иначе мясо подгорит), и, по мере необходимости, добавляю ее.

За это время замоченный хлеб уже размягчился. Я слегка отжимаю его руками и добавляю к мясу. Говядина, в зависимости от сорта и качества, тушится до готовности около 2 часов. Когда мясо станет совершенно мягким, я заливаю его кисло-сладким соусом.

Соус этот делается так: кладу в небольшую миску пол чайной ложки муки (или крахмала), наливаю туда же пол стакана воды и тщательно все размешиваю. Кладу туда же 1 столовую ложку томата-пюре, 1–2 столовых ложки 3,5 % уксуса, 0,5 чайной ложки горчицы, 2 столовых ложки сахарного песка, соль, перец и молотые приправы. Соус должен иметь пикантный, но вместе с тем не резкий вкус, «изюминка» которого состоит именно в сочетании кислых и сладких вкусовых оттенков. Заливаю соусом готовое мясо и даю ему покипеть 2–3 минуты. Готово! Надеюсь, мясо в кисло-сладком соусе займет достойное место в вашем меню.

Вам понадобится:

· 800 граммов говядины
· 1 большая луковица
· 2 дольки чеснока
· 1/4 стакана растительного масла
· 2 ломтика черного хлеба
· 1/2 чайной ложки муки или крахмала
· 1 столовая ложка томата-пюре
· 1–2 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 2 столовые ложки сахарного песка
· 1/2 чайной ложки горчицы
· соль и перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Говядина с морковно-луковой поджаркой

Сначала я обрабатываю мясо так же, как в предыдущем рецепте, и ставлю его тушить. Затем готовлю заправку-поджарку. Нарезаю 2 морковки и 1 луковицу и слегка обжариваю их на растительном масле, не допуская появления коричневой корочки. Когда поджарка готова, добавляю ее к мясу. Если надо, добавляю туда немного воды, следя за тем, чтобы она не покрывала мясо полностью. Кладу туда также 2–3 дольки размятого чеснока, 6–7 штук лаврового листа и горсточку перца горошком.

Поджарка в процессе тушения частично разойдется в мясном соке, образуя невероятно ароматный и вкусный соус. Можно положить в кастрюлю немного манной крупы, буквально пол чайной ложечки. Это придаст соусу небольшую, но приятную густоту (мука или крахмал для этой цели в данном случае не подходят).

Примерно через два часа мясо станет мягким. Теперь его можно посолить, поперчить и добавить приправы. Какой аппетитный запах оно распространяет!

Вам понадобится:

· 800 граммов мякоти говядины
· 1/4 стакана растительного масла
· 2 небольшие морковки
· 1 луковица
· 2–3 дольки чеснока
· 6–7 штук лаврового листа
· перец горошком
· 1/2 чайной ложки манной крупы
· соль, молотый перец – по вкусу
· травяная молотая смесь – по вкусу

Говядина по-фламандски

Обработка мяса и начальная стадия его тушения такая же, как и в предыдущих рецептах. Разница заключается лишь в том, что в кастрюлю для тушения я не добавляю растительное масло, а только немного воды. Затем я слегка поджариваю нашинкованную луковицу и добавляю к мясу. Кладу туда же 2 размятые дольки чеснока, несколько листиков лаврового листа и перец горошком.

А теперь я вливаю в кастрюлю с мясом примерно 300 граммов пива (лучше темного, с ним соус получается вкуснее.) Интересно, что в процессе тушения запах пива полностью исчезает. Пиво лишь придает мясу особый приятный и нежный вкус.

Минут за 20 до конца тушения, когда мясо почти готово, я кладу в кастрюлю ломтик ржаного хлеба без корочки, густо намазанного горчицей, а также 1 столовую ложку сахарного песка. Продолжаю тушить мясо. Тушу его до тех пор, пока хлеб в соусе не разойдется. В самом конце добавляю соль, перец и приправы. Не мясо, а мечта гурмана!

Вам понадобится:

· 800 граммов мякоти говядины
· 1 луковица
· 2 дольки чеснока
· 6–7 штук лаврового листа
· перец горошком
· 300 граммов пива (желательно темного)
· 1 ломтик ржаного хлеба
· 1 столовая ложка сахарного песка
· горчица – около 1 чайной ложки
· соль, молотый перец – по вкусу

Плов

Плов – это невероятно сытное и (что уж тут скрывать!) довольно тяжелое блюдо. Но, будучи хорошо приготовленным, оно настолько аппетитно выглядит и распространяет такой чудесный запах, что иногда возникает непреодолимое желание его приготовить. Особенно хорош плов в качестве главного блюда для угощения гостей, они с удовольствием воспринимают это экзотическое (по крайней мере, в наших широтах) яство. Важное замечание: плов хорош только в свежеприготовленном, горячем, дымящемся виде! Как только он постоит и остынет, он теряет большую часть своей привлекательности, так как при охлаждении плов становится похожим на кашу. Поэтому его надо готовить непосредственно перед тем, как подавать на стол, и в таком количестве, чтобы сразу его съесть (рецепт, который я предлагаю ниже, рассчитан на 5–6 порций).

Итак, начинаем готовить плов. Сначала я заливаю 1 столовую ложку изюма кипятком, и пусть он пока размягчается. Затем мою мясо и нарезаю его порционными, не слишком большими кусками. Отставляю его пока в сторону. Потом беру кастрюлю с толстыми стенками, лучше всего для этой цели подходит латка или чугунок. Если чугунка нет, можно готовить плов в металлической (но не эмалированной!) кастрюле, в этом случае ее надо непременно поставить на рассекатель, чтобы самый нижний слой плова не пригорел. Наливаю в чугунок три четверти стакана растительного масла и ставлю его на огонь.

Надо сказать, что я чаще всего готовлю плов со свининой и лишь изредка я делаю его из баранины (для приготовления плова годится только сочная, молодая баранина, иначе вкусное блюдо не получится). Важное замечание: если плов делается из баранины, то для него надо брать немного больше растительного масла, чем предусмотрено данным рецептом, так как баранина не столь мягкая и нежная, как свинина.

Наконец, масло в чугунке закипело. Теперь я кладу туда весь лук, нашинкованный полукольцами (лука должно быть довольно много). Немного уменьшаю огонь, чтобы лук поджаривался, но ни в коем случае не пригорел. Как только лук стал слегка золотистым, добавляю в чугунок мясо. Затем нарезаю дольками морковь и кладу ее поверх мяса. Разравниваю ее сверху, не перемешивая. Перемешивать содержимое чугунка нельзя! Морковь имеет свойство быстро пригорать, поэтому нельзя допустить того, чтобы она попала на дно.

Теперь я наливаю в чугунок примерно 1 стакан кипятка,

кладу туда 1 чайную ложку соли, горстку перца горошком, 1 освобожденную от верхней шелухи, крупную, но неочищенную головку чеснока, размоченный изюм и сухие приправы (их на сей раз можно положить побольше). Закрываю кастрюлю крышкой, и пусть все это томится на небольшом огне.

Минут через 15 кладу сверху хорошо промытый рис и выравниваю его ложкой. По-прежнему не перемешиваю плов! А затем очень осторожно, тонкой струйкой из чайника наливаю кипяток, чтобы он не «пробивал» рис, а лишь покрывал его на три-четыре сантиметра. После этого я протыкаю деревянной палочкой (или концом ложки) несколько дырочек в рисе, чтобы вода прошла внутрь, и пар затем мог выходить. Снова накрываю кастрюлю крышкой. Рис должен вариться минут 20–25. Пробую рис, и если надо, добавляю еще соли. А еще готовность риса можно проверить и так: похлопать по рису ложкой, если зернышки прилипают, то плов еще не готов, а если не прилипают, то огонь можно выключать.

От плова исходит потрясающий аромат! В качестве гарнира к плову непременно подаю что-нибудь остренькое: маринованную морковь, огурчики, оливки и пр.

Вам понадобится:
· 700–800 граммов мяса
· 350 граммов моркови
· 500 граммов лука
· 400 граммов риса
· 3/4 стакана растительного масла (если плов из свинины)
· 1–2 головки чеснока
· 1 столовая ложка изюма (необязательно)
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Курица, тушенная в сметане

Иногда возникает желание приготовить курицу для разнообразия по-другому, нежели обычно. Предлагаю вам рецепт приготовления курицы в нежном сметанном соусе.

Сначала я разделываю курицу и разрезаю ее на порционные куски. Жир при этом я вырезаю и без всякого сожаления выбрасываю. Я не применяю внутренний животный жир в приготовлении своих блюд, иначе он потом превратится в холестерин, забивающий кровеносные сосуды. Стоит ли экономить на жире, чтобы когда-нибудь потратить эти деньги на лекарства! Однако я отвлеклась. Вернемся к курице. Сначала я быстро обжариваю ее на хорошо разогретой сковородке, буквально минут пять, не больше. Потом кладу куски курицы в чугунок, наливаю туда треть стакана горячей воды и ставлю все это тушить. Тушится курица быстро, 35–40 минут.

Пока она тушится, делаю соус. Одну чайную ложку муки поджариваю на сковороде с 3 столовыми ложками растительного масла, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Если мучная масса начнет сильно густеть, то я добавляю в нее немного молока или воды.

Затем перекладываю мучную массу в кастрюльку или в ковшик, добавляю туда же 3–4 столовых ложки сметаны и 1 яичный желток. Тщательно все размешиваю, чтобы соус был гладким и однородным. Консистенция его должна быть такая же, как у сметаны. Солю его, добавляю на кончике ножа лимонную кислоту и 1 чайную ложку сахарного песка. Наконец, заливаю готовую курицу соусом и даю ему покипеть на маленьком огне буквально 1 минуту. Все готово!

Вам понадобится:
· 1 курица
· 1 чайная ложка муки
· 3 столовых ложки растительного масла
· 3–4 столовых ложки сметаны
· 1 желток
· 1 чайная ложка сахарного песка
· лимонная кислота – на кончике ножа
· соль – по вкусу

Курица в томатном соусе (по мотивам «чахохбили»)

Сначала я разделываю курицу, разрезаю ее на небольшие куски и обжариваю их на хорошо разогретой сковородке в течение 5 минут. Затем я обжариваю 1 мелко нашинкованную луковицу (лук должен в процессе тушения практически весь перейти в соус). Кладу курицу и лук в чугунок и ставлю все это тушить на небольшом огне.

Теперь делаю соус. Одну чайную ложечку крахмала заливаю половиной стакана холодной воды и тщательно все размешиваю. Добавляю туда же 2 столовые ложки томата-пюре, пол чайной ложки горчицы, красный перец на кончике ножа (осторожно, красный перец очень острый!), 1 размятую дольку чеснока и 1 столовую ложку сахарного песка. Можно добавить 2 столовых ложки вина или коньяка, алкоголь делает вкус соуса более интересным. Тщательно все размешиваю. Вкус соуса должен быть пикантным, но не резким. Если он получился чересчур густым, добавляю туда немного воды. Наконец, заливаю соусом готовую курицу, солю ее, и пусть все пару минут покипит. Ароматное блюдо готово!

Вам понадобится:
· 1 курица
· 1 луковица
· 1 чайная ложка крахмала
· 2 столовых ложки томата-пюре
· 1/2 чайной ложки горчицы
· красный перец – на кончике ножа
· 1 долька чеснока
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 2 столовых ложки алкоголя (если есть)
· соль – по вкусу

Рыба под майонезом с сыром

Прежде всего я обжариваю две луковицы, нарезанные полукольцами, до образования легкой золотистой корочки. Затем я натираю на средней терке 50–60 граммов сыра. Отставляю все это пока в сторону. Теперь надо заняться рыбой. Для этого блюда необходима рыба с минимумом костей. Лучше всего здесь подходит треска, судак и т. п., но можно, в конце концов, использовать и минтай. Вынимаю из рыбы внутренности и очищаю ее от чешуи. Для этого я обдаю рыбу горячей водой, и тогда чешуя отходит легко, без усилий.

Нарезаю рыбу на крупные порционные куски, длиной по 7–8 см каждый. Обваливаю ее в муке и обжариваю с двух сторон на растительном масле до образования румяной корочки. В самом конце солю и перчу рыбу и накрываю сковороду крышкой на пару минут, чтобы корочка рыбы стала под паром чуть-чуть мягче.

Подавая рыбу на стол, обильно смазываю каждый кусок сверху майонезом, кладу на него горсточку жареного лука и посыпаю его тертым сыром. Гарнирую это блюдо чем-нибудь остреньким: несколькими ломтиками маринованного огурчика, лимоном или оливками.

Вам понадобится:
· 700–800 граммов трески
· 2 луковицы
· 50–60 граммов сыра
· 100 граммов майонеза
· 2–3 столовых ложки муки для панировки
· растительное масло для жарки
· соль, перец молотый – по вкусу

Печенка в томатном соусе

Широко известен рецепт печенки в сметане с жареным луком. А вот печень под томатным соусом, которую я готовлю, мне в других местах пробовать не доводилось. Впрочем, если я не права, пусть меня поправят!

Итак, беру граммов 700–800 свиной печенки. Говяжья печень в последнее время стала очень жесткая (видимо, из-за искусственных добавок, применяемых при промышленном выращивании коров), и никакие кулинарные ухищрения не помогают сделать ее мягче. Кстати, моя кошка, являясь, как и большинство ее собратьев, отличным «дегустатором», отказывается есть говяжью печенку, в то время как свиную она уплетает с удовольствием!

Итак, тщательно, в нескольких водах промываю свиную печенку. Нарезаю ее подходящими по размеру кусками, обваливаю в муке и обжариваю в растительном масле. Печень жарится очень быстро, минут за 10–15, и я слежу, чтобы она не пережаривалась, иначе на ее поверхности образуется жесткая, неаппетитная корочка. Обжаренную печенку складываю в чугунок или другую подходящую кастрюлю и, добавив треть стакана воды, ставлю ее немного потушить на очень маленьком огне.

Затем шинкую 2 луковицы полукольцами и обжариваю их до появления золотистого оттенка. Отставляю лук в сторону. Добавлять его в кастрюлю с печенкой не надо.

Теперь надо приготовить томатный соус, которым я буду заливать печенку. Для этого я кладу в миску пол чайной ложки крахмала, заливаю его половиной стакана воды и хорошо все размешиваю. Добавляю туда же 1 столовую ложку сметаны и 1,5 столовых ложки томат-пасты. Хорошо все размешиваю. Заливаю этим соусом готовую печенку. Солю, перчу ее, добавляю сухую приправу и даю всему покипеть 2 минуты, не больше, чтобы соус чересчур не загустел. Подавая печенку, я обильно поливаю ее на тарелке томатным соусом и кладу на каждую порцию горстку жареного лука.

Вам понадобится:

· 700–800 граммов свиной печенки
· 2 луковицы
· растительное масло – для жарки
· 2–3 столовых ложки муки – для панировки
· 1/2 чайной ложки крахмала
· 1 столовая ложка сметаны

· 1,5 столовых ложки томат-пасты
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Гарниры

«Букет» тушеных овощей

Сначала я беру небольшой крепкий кочешок капусты и шинкую его, но на сей раз не полосками, а квадратиками размером 2х2 см. Затем нарезаю кубиками 3–4 крупные морковки и 1 среднюю брюкву (можно взять и репку, но, на мой взгляд, у брюквы вкус мягче). Кладу овощи в кастрюлю, добавляю туда же пол стакана воды, треть стакана растительного масла, 3–4 лавровых листа, одну чайную ложку риса или манной крупы (в качестве связующего элемента) и все хорошо перемешиваю. Затем ставлю тушить овощи, причем, тушатся они довольно быстро, не более 20 минут. При необходимости добавляю воду, чтобы овощи на дне кастрюли не подгорали. Картошку в это овощной гарнир я никогда не добавляю, так как она, обладая крахмалистой структурой, разваривается и портит внешний вид и консистенцию блюда, делая его похожим на кашу.

Незадолго до готовности овощей я добавляю к ним для яркости 1–2 красных или оранжевых сладких перца, нарезанных полосками. И уже в самом конце я кладу в кастрюлю 2–3 столовых ложки зеленого горошка (долго его тушить нельзя, иначе он разварится).

Наконец, я заправляю блюдо двумя столовыми ложками сметаны, солю, перчу его, добавляю приправы и даю еще одну минуту покипеть. При подаче на стол я посыпаю гарнир небольшим количеством рубленой зелени. Разноцветные, яркие овощи выглядят столь аппетитно, что, глядя на них, как говорится, слюнки текут!

Вам понадобится:
· 1 маленький кочан капусты
· 3–4 морковки
· 1 средняя брюква
· 1 чайная ложка риса (или манной крупы)
· 1/3 стакана растительного масла
· 1–2 сладких перца
· 2–3 столовых ложки зеленого горошка
· 2 столовых ложки сметаны
· 3–4 штуки лаврового листа
· соль, молотый перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 1/2 пучка зелени (необязательно)

Картофельные оладьи с луком («драники»)

Сначала нарезаю полукольцами 2–3 крупные луковицы и обжариваю их до золотистого цвета. Отставляю жареный лук в сторону. Затем беру 8 довольно крупных картофелин (по 2 штуки на порцию) и натираю их на крупной терке. Добавляю в картофельную массу 1–2 яйца, 1 столовую ложку манной крупы (в качестве связующего элемента), соль и перец по вкусу. Тщательно все перемешиваю.

Затем хорошо разогреваю сковородку с растительным маслом и жарю на ней картофельные оладьи. Я выкладываю их на сковородку столовой ложкой, аккуратно обравниваю и жарю с двух сторон на среднем огне до появления румяной корочки. Не надо торопиться переворачивать оладьи прежде, чем нижняя сторона хорошо не «схватится», иначе при переворачивании с одной стороны на другую они могут развалиться.

Готовые оладьи я кладу в широкую кастрюлю, щедро пересыпая каждый слой жареным луком. Затем наливаю туда 2–3 столовые ложки горячей воды, плотно закрываю кастрюлю крышкой и минут пять прогреваю оладьи на маленьком огне. От воздействия пара они становятся мягкими и пропитываются ароматом жареного лука. Картофельные оладьи хороши в качестве гарнира к тушеному мясу или как самостоятельное блюдо.

Вам понадобится:
· 8 картофелин
· 2–3 луковицы
· 1–2 яйца
· 1 столовая ложка манной крупы
· растительное масло – для жарки
· соль, молотый перец – по вкусу

Гречка (или рис) с морковно-луковой поджаркой

Прежде всего надо сварить рассыпчатую гречневую кашу. Чтобы греча получилась рассыпчатой и не разварилась, я применяю следующий способ. Сначала я промываю на сите холодной водой 1,5 стакана гречи, чтобы она освободилась от мелкого мусора. Потом кладу гречу в кастрюлю, добавляю туда 3 столовых ложки растительного масла и хорошенько все перемешиваю. Таким образом, крупинки обволакиваются маслом, и благодаря этому, каша получится рассыпчатой. Потом я заливаю крупу кипятком, чтобы вода почти покрывала ее. Довожу все до кипения и сразу же уменьшаю огонь. Ни в коем случае не перемешиваю крупу!

Когда вода полностью впитается (в этом случае в каше образуются «дырочки»), я доливаю в кастрюлю немного воды, чтобы греча не пригорала. Важно: крупа ни в коем случае не должна быть доверху залита водой, иначе она может развариться. Пусть она обрабатывается скорее паром, нежели водой.

Крупа варится минут 15, не больше. Ближе к концу варки я солю гречу, но соль не размешиваю, она впоследствии и так растворится. Я снимаю гречу с огня в тот момент, когда она кажется на вкус еще чуть-чуть недоваренной. Плотно закрываю кастрюлю крышкой и кладу сверху полотенце, сложенное вчетверо. Крупа в тепле дойдет и станет мягкой. Благодаря такому способу каша получается рассыпчатой.

Пока греча доходит «до кондиции», я делаю поджарку. Нарезаю пару небольших морковок и одну луковицу и обжариваю их в растительном масле до золотисто-розового цвета. В самом конце солю и перчу поджарку, а также довольно щедро приправляю ее травяной смесью, чтобы она имела хороший вкус и аромат. Потом соединяю ее с гречей и перемешиваю. Гарнир готов!

Такой же заправкой можно сдобрить и рассыпчатый рис, и пшено, и перловку. Вы, наверное, заметили, что я очень широко использую в своей кухне морковно-луковую поджарку. Но она, действительно, обладает способностью улучшать вкус очень многих блюд. Она настолько вкусна сама по себе, что ее можно есть, просто намазывая на бутерброд!

Вам понадобится:
· 1,5 стакана гречи

· 3 столовых ложки растительного масла
· 2 морковки
· 1 луковица
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Капуста, обжаренная в панировке

Тоже очень простое и вкусное блюдо. Для его приготовления мне понадобится небольшой плотный кочан капусты. Небольшие кочаны, во-первых, нежнее, а, во-вторых, из них получаются подходящие по размеру порционные куски. Сначала я варю кочан целиком в кипящей подсоленной воде 35–40 минут. Затем полностью остужаю капусту.

Потом я разрезаю кочан на 8-10 частей таким образом, чтобы каждый разрез проходил через кочерыжку, благодаря этому порционные куски не развалятся при жарке. Толщина каждого капустного ломтика должна быть не более 2,5 сантиметров. Затем я обваливаю каждый кусок во взбитом яйце, потом в панировочных сухарях, солю, перчу его и обжариваю с двух сторон до появления золотистой корочки. Важно: капуста при жарке довольно быстро пригорает, так что за нею надо следить! Вместо яйца и сухарей можно в качестве панировки использовать муку, получается тоже вкусно. Капуста, обжаренная в панировке, является хорошим гарниром к свиным отбивным. Если же я использую «капустные шницели» в качестве самостоятельного блюда, то подаю их на стол вместе со сметаной и рубленым укропом.

Вам понадобится:
· 1 небольшой кочан капусты
· 1 яйцо
· 2–3 столовых ложки панировочных сухарей
· растительное масло для жарки
· соль, перец – по вкусу

Морковь тушеная

Морковь исключительно полезна, благодаря ней улучшается пищеварение, цвет лица и зрение. Мою, чищу и нарезаю кружками 7–8 крупных морковок. Затем ставлю их тушить, добавив при этом 3/4 стакана кипятка и четверть стакана растительного масла. Морковь тушится быстро, не более 20 минут.

Развожу пол чайной ложечки крахмала в трех-четырех столовых ложках холодной воды и тщательно все размешиваю. Когда морковь станет мягкой, добавляю к ней разведенный крахмал, кладу туда же 2 столовых ложки сметаны, соль и перец. Добавляю туда же кориандр (если есть), он улучшает вкус моркови. Подавая морковь на стол, посыпаю каждую порцию небольшим количеством тертого сыра, он придает этому гарниру необходимую остроту и пикантность.

Вам понадобится:
· 7–8 морковок
· 1/4 стакана растительного масла
· 1/2 чайной ложки крахмала
· 2 столовых ложки сметаны
· 40–50 граммов сыра
· соль, перец – по вкусу

Фасоль в томатном соусе

Одно из самых любимых мужчинами блюд. Хорошенько промываю 1,5 стакана фасоли и замачиваю ее на 10–12 часов. По прошествии этого времени ставлю ее тушить с добавлением небольшого количества воды и растительного масла. Периодически подливаю воду, чтобы фасоль не подгорела. За то время, пока фасоль тушится, обжариваю на растительном масле 1 нашинкованную луковицу вместе с 2–3 измельченными дольками чеснока. Когда фасоль станет мягкой (надо следить за тем, чтобы она чересчур не разварилась!), добавляю к ней лук с чесноком и все хорошо перемешиваю.

Одну столовую ложку томата-пюре развожу двумя столовыми ложками воды. Добавляю туда же одну столовую ложку уксуса и одну чайную ложку сахарного песка. Размешиваю получившийся соус и заливаю им готовую фасоль. Добавляю соль, перец и молотые приправы (вкус этого блюда должен быть достаточно острым).

Вам понадобится:
· 1,5 стакана фасоли
· 1/3 стакана растительного масла
· 1 луковица
· 2–3 дольки чеснока
· 1 столовая ложка уксуса
· 1 чайная ложка сахарного песка
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Шампиньоны с луком и сметаной

Сначала я кладу 500 граммов шампиньонов в миску и заливаю их холодной водой. Пусть они полежат так минут пять-десять, после этого их можно будет без труда отмыть. Затем нарезаю грибы, кладу их в кастрюлю и начинаю тушить, добавив к ним четверть стакана растительного масла и 3–4 столовые ложки воды. Шампиньоны, как и все грибы, сами пустят сок, так что лишняя вода им не нужна. Шампиньоны тушатся до мягкости не более 25–30 минут.

В это время я мелко шинкую 2 луковицы и чуть-чуть обжариваю их, не допуская образования коричневой корочки (лук должен оставаться белым). Незадолго до окончания тушения шампиньонов, я добавляю в кастрюлю пассированный лук, соль и все хорошо перемешиваю.

Теперь я делаю заправку. Пол чайной ложки муки развожу тремя столовыми ложками воды, добавляю туда же 3 столовых ложки сметаны и 1 столовую ложку натертого сыра. Заливаю этим соусом шампиньоны и даю им покипеть 1–2 минуты. Если соус получился чересчур густой, добавляю туда немного воды. Важное замечание: в это блюдо я не добавляю ни перец, ни сухую приправу, так как его вкус должен быть деликатным и нежным.

Вам понадобится:

· 500 граммов шампиньонов
· 2 луковицы
· 1/4 стакана растительного масла
· 1/2 чайной ложки муки
· 3 столовых ложки сметаны
· 1 столовая ложка тертого сыра
· соль – по вкусу

Оладьи из кабачков пикантные

Натираю на крупной терке 2 небольших кабачка, общим весом примерно в 600–700 граммов. Для этого блюда лучше брать маленькие кабачки, так как у них нежные зерна, которые не надо удалять. У крупных же кабачков семечки грубые, и их надо вырезать вместе с сердцевиной. Мелкие кабачки лучше использовать для жарки, а крупные – для фарширования.

В отдельной миске растираю 2–3 яйца с 2–3 столовыми ложками манной крупы. В некоторых рецептах рекомендуется для этого брать муку, но, на мой взгляд, манка сюда подходит лучше. Добавляю яичную массу к натертым кабачкам. Добавляю туда же 3 дольки размятого чеснока, пол чайной ложки томат-пасты (много не надо, чтобы не забивать основной вкус), соль и перец. Масса не должна быть слишком жидкой. Ее вкус должен быть пикантным, это улучшит пресный вкус самих кабачков.

Хорошо разогреваю сковороду с растительным маслом. Выкладываю оладьи ложкой на сковородку и обжариваю с двух сторон. Подаю их к столу со сметаной.

Вам понадобится:
· 2 маленьких кабачка
· 2–3 яйца
· 2–3 столовых ложки манной крупы
· 3 дольки чеснока
· 1/2 чайной ложки томат-пасты
· растительное масло для жарки
· соль, перец – по вкусу

Соусы

Кетчуп домашний

Кетчуп можно легко сделать самостоятельно. Его приготовление занимает у меня 10 минут. Домашний кетчуп нравится мне и моим домочадцам гораздо больше, чем покупной. По крайней мере, его вкус намного лучше, нежели у кетчупов массового спроса, которые продаются повсеместно.

Сначала я тщательно размешиваю одну полную столовую ложку муки в половине стакана холодной воды. Затем провариваю получившееся мучное «молоко» в ковшике, постоянно помешивая, пока оно не достигнет консистенции негустой сметаны. Потом добавляю туда 3 столовые ложки сахарного песка, пол стакана (или немного больше) 3,5 % уксуса, 1 чайную ложку соли, 2 размятые дольки чеснока и треть чайной ложки молотой травяной смеси. Иногда, по настроению, прибавляю туда треть чайной ложки горчицы (для обогащения вкусовых оттенков). И, наконец, я добавляю туда 400 граммов томата-пюре и все это тщательно размешиваю. Кетчуп готов!

Вам понадобится:
· 400 граммов томата-пюре
· 1 столовая ложка муки (с небольшим верхом)
· 1/2 стакана воды
· 3 столовые ложки сахарного песка
· 1/2 стакана 3,5 % уксуса
· 2 дольки чеснока
· 1/3 чайной ложки горчицы (необязательно)
· 1 чайная ложка соли
· 1/3 чайной ложки молотой травяной смеси

Сметанный соус (прибалтийский)

Этот сытный соус хорош к мясу, отварному картофелю, макаронам и пр. Сначала я поджариваю на сухой сковородке, постоянно помешивая, 2 столовые ложки муки, доводя ее до бежевого цвета. Затем добавляю туда четверть стакана сливочного или растительного масла, тщательно размешиваю его с мукой до однородного состояния и продолжаю прогревать мучную массу. Когда она загустеет, я прибавляю к ней 3–4 ложки сметаны, 2 размятые дольки чеснока (необязательно), солю и перчу ее по вкусу. Если соус получился густоватым, то я разбавляю его 2–3 столовыми ложками горячей воды. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны и приятный кремовый цвет.

Вам понадобится:
· 2 столовые ложки муки
· 1/4 стакана растительного масла
· 3–4 ложки сметаны
· 2 дольки чеснока (необязательно)
· соль – по вкусу

Горчица домашняя

Горчицу нетрудно сделать самостоятельно из горчичного порошка. Домашняя горчица имеет гораздо более «забористый» вкус и аромат, чем покупная. Однако со временем она выдыхается, поэтому не стоит приготавливать ее впрок в больших количествах.

Горчичный порошок продается в бакалейных отделах магазинов или в аптеке. Сначала заливаю треть стакана горчичного порошка двумя стаканами холодной воды. Теперь пусть все это постоит 10–12 часов и хорошо отстоится. Горчица при этом разбухнет, увеличится в объеме и осядет на дно, а вода будет находиться сверху.

По прошествии этого времени осторожно, аккуратно сливаю лишнюю воду. В полученную горчичную массу добавляю треть чайной ложки соли, 2 столовые ложки 3,5 % уксуса,1 столовую ложку сахарного песка и 3 столовые ложки растительного масла. Вот и вся премудрость. При желании можно добавить в горчицу 1 дольку толченого чеснока, перец, молотые приправы, в зависимости от того, какой вкусовой оттенок надо ей придать.

Самое интересное то, что свежая, только что приготовленная горчица имеет абсолютно пресный вкус. Это удивительно, но это так! Но как только она постоит несколько часов (лучше сутки), она настаивается и «дозревает», приобретая настолько сильный аромат, что я никому не советую приближать лицо к открытой баночке во избежание непрошеных слез!

Вам понадобится:

· 1/3 стакана сухой горчицы
· 1/3 чайной ложки соли
· 2 столовых ложки 3,5 % уксуса
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 3 столовых ложки растительного масла
· 1 долька чеснока (необязательно)
· перец, корица, молотая травяная смесь – по вкусу

Блины

Тесто для блинов

Было время, когда я совсем не пекла блинов. Я не говорю об оладьях, они-то у меня всегда отлично получались. А вот блины – нет. Они выходили у меня слишком толстыми, кроме того, они рвались после того, как я заворачивала в них начинку. Короче – вместо блинов выходило одно недоразумение, совсем не то, что я хотела.

Оказывается, так получалось потому, что я старалась как можно больше сдобрить тесто, и причина моих неудач заключалась именно в этом. Я добавляла туда, следуя различным рецептам, молоко, кефир, масло, сметану и т. п. А потом я побывала в гостях в одном доме и попробовала блины с начинкой. Они были изумительно вкусные, нежные и тонкие, как «лепестки»! Хозяйка открыла мне свой секрет. Оказывается, для того, чтобы испечь тонкие, не рвущиеся блинчики, надо приготовить самое простое тесто, состоящее только лишь из муки, воды и яиц. Больше ничего туда класть не нужно. С тех пор, как я стала следовать этому совету, у меня с приготовлением блинов нет никаких проблем!

Итак, делаем блинное тесто. Беру 10 столовых ложек муки (из одной ложки муки получается как раз один блин), добавляю к ней 2 яйца, 1 чайную ложку сахарного песка и на кончике ножа соли. Размешиваю все это хорошенько и начинаю понемногу, по полстакана добавлять туда воду. При этом тщательно размешиваю тесто, растираю его, чтобы масса становилась однородной и гладкой, без комочков. Лучше всего, конечно, смешивать тесто миксером, тогда оно получится идеально гладким. Консистенция его должна быть похожа на жидкий кефир. Теперь пусть тесто постоит минут пятнадцать-двадцать, за это время оно «созреет», и его структура улучшится.

Прежде, чем жарить блины, я хорошенько разогреваю две сковородки с небольшим количеством растительного масла (сковороды должны быть перед этим чисто вымыты). Затем я черпаю немного теста разливательной ложкой, наливаю его на сковородку, а потом, встряхнув сковородкой, быстрым, ловким движением распределяю по ней тесто равномерным, тонким слоем. Наливаю тесто также и на вторую сковороду. Теперь пусть блины жарятся на среднем огне.

Важное замечание: не стоит пытаться раньше времени перевернуть блин, иначе он, действительно, получится «комом». Его надо переворачивать только тогда, когда верхняя сторона полностью «схватилась», а нижняя пропеклась. В этом случае края

блинчика начинают приподниматься и отставать от сковородки. Надо переворачивать блин широкой лопаткой, а не ножом, в противном случае можно деформировать блин. Вторая сторона блинчика печется быстрее. Достаточно лишь слегка подрумянить ее. Готовые блины я складываю стопкой на плоскую тарелку. Можно класть их и на чистую кухонную доску.

Важное замечание: масла на сковородку я наливаю очень немного и, как говорится, «через раз». Я не использую никакой половинки луковицы или картофелины для намазывания сковороды маслом, как это рекомендуется в некоторых рецептах. Если сковорода как следует прогрелась, то блинчики хорошо пекутся практически без масла.

Но вот что интересно: как ни старайся, а первый блин в любом случае получается все же не таким удачным, как остальные. Видимо, причина в том, что для равномерного прогрева сковородки по всей ее толщине (а не только донышка) требуется какое-то время.

Теперь пусть стопка готовых блинов остывает. А я тем временем делаю начинку. Когда она готова, я смазываю ею блины тонким слоем (толсто мазать не надо, это делает блины неаппетитными). Блинчики надо смазывать не до конца, оставляя четверть поверхности свободной. Иначе начинка при сворачивании выйдет наружу, и блинчики приобретут неопрятный, «нефирменный» вид. Я всегда сворачиваю блинчики плотным рулончиком, благодаря этому их удобно резать и они аккуратно выглядят на тарелке.

Готовые блинчики я укладываю на сковородку рядом друг с другом, «швом» вниз и обжариваю их на небольшом огне. Переворачивать их во время жарки не нужно, иначе они могут развалиться. Затем с помощью лопатки я перекладываю их на тарелки. Подаю блинчики на стол, как правило, со сметаной.

Блинчики с разнообразными начинками прекрасно выручают меня в самых разных случаях. А с каким удовольствием их поедают гости, высказывая хозяйке комплименты по поводу ее кулинарных способностей! Многие женщины не пекут блинов, полагая, что это хлопотно. На самом же деле – это одно из самых быстрых, экономичных и вкусных блюд!

Вам понадобится:
· 10 столовых ложек муки
· 2 яйца
· 1 чайная ложка сахарного песка
· соль – на кончике ножа

Начинка из мяса и яиц

Пол килограмма фарша я обжариваю на растительном масле, постоянно помешивая во избежание образования комочков. Подливаю туда немного воды, чтобы фарш не был чересчур густым, иначе его трудно будет намазывать на блинчики. Дополнительно разминаю фарш вилкой, чтобы он был гладким и однородным.

Затем разминаю вилкой 2 яйца, сваренные вкрутую. Смешиваю их с фаршем и тщательно все перемешиваю. Добавляю туда соль и перец. Готовую начинку намазываю на блинчики, заворачиваю их, обжариваю на сковородке до появления румяной корочки и… Прошу к столу!

Вам понадобится:
· 1/2 кг мясного фарша
· растительное масло для жарки
· 2 яйца, сваренные вкрутую
· соль, перец – по вкусу

Начинка из яиц и жареного лука

Мелко шинкую 2 луковицы и обжариваю их на растительном масле до появления чуть золотистой (но не коричневой!) корочки. Четыре крутых яйца разминаю вилкой и тщательно смешиваю их с жареным луком. Солю, перчу начинку и добавляю туда молотую приправу (вкус начинки должен быть пикантным).

Вам понадобится:
· 4 яйца, сваренные вкрутую
· 2 луковицы
· растительное масло для жарки
· соль, перец – по вкусу

Морковно-луковая начинка

Эта начинка представляет собой не что иное, как морковно-луковую поджарку, которую я столь широко использую в своей кухне. Напоминаю способ ее приготовления. Натираю три морковки на крупной терке, смешиваю их с двумя нашинкованными луковицами и обжариваю все это на растительном масле до розовато-золотистого цвета. Солю, перчу начинку и приправляю ее травяной смесью.

Вам понадобится:
· 3 морковки
· 2 луковицы
· растительное масло для жарки
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Начинка из картофеля и жареного лука

Блинчики с этой несложной начинкой пользуется у всех неизменным успехом. Она хороша тем, что продукты, необходимые для ее приготовления, всегда имеются под рукой.

Сначала я обжариваю на растительном масле 2 луковицы и затем отставляю их в сторону. Потом варю до мягкости 5–6 картофелин и разминаю их с 1 стаканом молока до исчезновения комочков, чтобы получилось вкусное, пышное пюре. Если молока нет под рукой, то вместо него прибавляю в пюре пол стакана сливочного масла. Получившееся пюре смешиваю с жареным луком. Если надо, добавляю туда чуть-чуть горячей воды, чтобы добиться нужной консистенции. Начинка должна быть эластичной и не слишком густой, чтобы ее можно было легко намазывать на блинчики тонким слоем. В конце солю и перчу начинку по вкусу.

Вам понадобится:
· 5–6 картофелин
· 2 луковицы
· 1 стакан молока (или 1/2 стакана сливочного масла)
· растительное масло для жарки
· соль, перец – по вкусу

Начинка из творога

Беру полкило мягкого, свежего творога (он не должен быть слишком сухим и крупчатым), добавляю к нему пол стакана сахарного песка, один желток, пол пакетика ванилина и все тщательно растираю. Если творог все же суховат, прибавляю туда чуть-чуть молока или воды. Важное замечание: это надо делать очень осторожно, понемногу, так как при добавлении жидкости творог имеет тенденцию моментально разжижаться.

Вам понадобится:
· 500 граммов творога
· 1/2 стакана сахарного песка
· 1 желток
· 1/2 пакетика ванилина
· 2–3 столовых ложки молока (необязательно)

Оладьи с вареньем, медом, сметаной

Горячие, аппетитные, румяные оладушки нравятся всем: детям и мужьям, бабушкам и дедушкам! Это лучшее блюдо для субботнего или воскресного завтрака. Секрет удачных оладий заключается в том, что в них, в отличие от блинов, как раз надо класть побольше сдобы. Итак, для приготовления оладий беру 7–8 полных столовых ложек муки (на 3 порции). Добавляю туда 2 яйца, 2 столовых ложки сахарного песка, 2 столовых ложки сливочного или растительного масла и на кончике ножа соли.

А теперь понемногу, по пол стакана начинаю добавлять туда молоко, размешивая его с мукой (иногда, кстати, встречаются рецепты оладий на простокваше или кефире, но лично мне не нравится их кисловатый привкус). Добавляю молоко до тех пор, пока консистенция теста не станет похожей на сметану. Размешиваю тесто как можно тщательней, чтобы не было комочков (лучше всего, конечно, делать это миксером).

На сильно разогретую сковороду выкладываю столовой ложкой оладьи и жарю их на растительном масле с двух сторон на среднем огне, следя, чтобы они ни в коем случае не пригорели. Переворачиваю их только тогда, когда верхняя часть «схватилась», перестала быть жидкой. Я подаю оладьи на стол в горячем виде, «с пылу, с жару» (в холодном виде это уже не то!). Они великолепны со сметаной, медом, вареньем, сиропом и шоколадным кремом.

Вам понадобится:

· 7–8 столовых ложек муки
· 2 яйца
· 2 столовых ложки сахарного песка
· 2 столовых ложки растительного масла (в тесто)
· соль – на кончике ножа
· молоко – сколько замесится (примерно 1–1,5 стакана)
· растительное масло для жарки

Повседневная выпечка

Незабываемый вкус домашних пирогов

В настоящее время в магазинах имеется такой выбор всевозможной выпечки на любой вкус, что может возникнуть вопрос: зачем печь ее дома? Однако никто не будет отрицать, что в готовой выпечке есть что-то казенное, и это хорошо знают те, кто ее постоянно покупает.

Что может быть лучше дома, в котором витает запах свежеиспеченных пирогов! Но у каждой хозяйки пироги получаются по-своему, несмотря на то, что подчас используются одни и те же рецепты. Это происходит потому, что приготовление пирогов является творческим процессом, во время которого обязательно проявляется авторская индивидуальность! Недаром говорят: «незабываемый вкус маминых пирогов».

Домашняя выпечка является своеобразным средством цементирования семьи! Пеките пироги, и ваши дети будут с теплотой вспоминать дом своего детства, в котором вкусно пахло пирогами, испеченными мамой или бабушкой. Подарите вашим детям такие чудесные воспоминания!

Вместе с тем я, конечно, понимаю, что у многих женщин не хватает времени, чтобы часто печь. В таком случае пеките для своих домочадцев пироги хотя бы по воскресеньям! Я предлагаю в этой главе рецепты, не требующие слишком большого времени для их приготовления. Вы сами убедитесь в том, что выпечка, рецепты которой даны в этой главе, делается просто и быстро. Порадуйте тех, кто живет рядом с вами!

Ватрушка-запеканка

Эта аппетитная, румяная творожная запеканка не имеет по вкусу ничего общего с покупными аналогами. Попробуйте ее приготовить, и вы убедитесь в этом сами.

Сначала надо хорошо разогреть духовку. Пока она греется, я беру пол килограмма творога, добавляю к нему 2 яйца, 4 столовых ложки манной крупы (мука в данном случае не подходит), полстакана (или немного больше) сахарного песка и пол чайной ложки ванилина. Туда же добавляю соду (на кончике чайной ложки!), погашенную уксусом. Все это тщательно размешиваю. Если творог попался чересчур сухой, то я добавляю к нему чуть-чуть молока или воды. Но делать это надо осторожно, так как творог имеет тенденцию моментально разжижаться!

Затем я смазываю сковородку или небольшую форму растительным маслом и обсыпаю ее панировочными сухарями. Выкладываю творожную массу в форму и хорошо ее выравниваю. Ставлю ее в разогретую духовку и сразу убавляю огонь, чтобы запеканка не подгорела. Печется она быстро, минут 30–40. Готовность запеканки можно определить по верхней корочке. Как только она хорошо зарумянится сверху, а ее бока станут отставать от формы, так и готово.

Важное замечание: надо подавать и нарезать творожную запеканку только после того, как она полностью охладится. В горячем виде она внутри остается чуть жидковатой, а когда остынет, ее структура приобретает должный вид. Просто объедение!

Вам понадобится:
· 1/2 кг творога
· 2 яйца
· 4 столовых ложки манной крупы
· 1/2 стакана сахарного песка
· 1/2 чайной ложки ванилина
· сода, гашенная уксусом – на кончике чайной ложки
· масло – для обмазывания формы
· панировочные сухари – для обсыпки формы

Воскресный пирог с яблоками

Мне больше нравится этот пирог, когда он сделан с абрикосами или со сливами. Но эти фрукты в наших широтах доступны лишь летом. Поэтому зимой в качестве начинки для этого пирога я использую яблоки. Получается тоже очень вкусно.

Сначала я режу на дольки (наподобие апельсиновых) 700–800 граммов яблок. Семена я при этом вынимаю, но кожицу не очищаю. Пусть яблоки пока постоят.

Теперь делаю тесто. Беру 200 граммов муки, добавляю к ней 4 яйца, 200 граммов сахарного песка, пол пакетика ванилина и соль на кончике ножа. Хорошенько все это размешиваю (лучше всего взбивать тесто миксером). Затем добавляю в тесто 200 граммов растопленного масла или маргарина, а также соду (на кончике чайной ложки), погашенную уксусом. Получается аппетитное и приятное на вкус тесто красивого желтого цвета.

Духовка тем временем хорошо разогрелась. Тщательно смазываю маслом форму для пирога и обсыпаю ее панировочными сухарями. Для этого пирога необходимо подобрать такую форму, чтобы тесто легло в нее не слишком тонким слоем (не менее 2,5 сантиметров).

Выливаю тесто в форму и раскладываю сверху яблочные дольки вплотную друг к другу, так чтобы слой яблок полностью покрывал тесто. Надо учесть, что в процессе выпечки яблоки немного «обмякнут» и в готовом пироге их слой станет тоньше. Яблочные дольки я немного вдавливаю в тесто, стараюсь, чтобы пирог выглядел аккуратно и красиво.

Наконец, ставлю его в разогретую духовку. Минут 7–8 пеку пирог на сильном огне, а потом обязательно уменьшаю его, чтобы пирог хорошо пропекался, но не подгорал. Печется он 40–50 минут (это зависит от духовки). В процессе выпечки тесто хорошо поднимается, приобретая красивый золотистый оттенок. Готовность пирога определяются по тому признаку, что края начинают отходить от формы. Кроме того, можно проткнуть пирог деревянной палочкой, и если она сухая – значит, все готово.

После этого я вынимаю пирог из духовки и сразу же обильно посыпаю его сахарной пудрой. Важное замечание: вынимая пирог из духовки, я ставлю его на мокрую тряпку, тогда он будет легко отставать от формы. Для того чтобы пудра легла на поверхность пирога равномерно, я сыплю ее через ситечко. Если под рукой нет готовой сахарной пудры, ее можно легко сделать, пропустив сахарный песок через кофемолку. Для этого пирога, кстати,

пудры понадобится всего 3 столовых ложки.

Этот пирог, так же, как и творожную ватрушку, надо подавать только в холодном виде. Приятного аппетита!

Вам понадобится:

· 700–800 граммов яблок
· 200 граммов муки
· 4 яйца
· 200 граммов сахарного песка
· 200 граммов масла (или сливочного маргарина)
· 1/2 пакетика ванилина
· сода, погашенная уксусом – на кончике чайной ложки
· соль – на кончике ножа
· масло – для обмазывания формы
· сухари – для обсыпки формы
· 3 столовых ложки сахарной пудры

Мамины «печенюшки»

Рецепт этого нежного, хрустящего творожного печенья достался мне от мамы. Смешиваю 250 граммов маргарина, нарезанного на мелкие кусочки, с 250 граммами творога и рублю все это ножом до получения однородной массы. Туда же добавляю 1,5–2 стакана муки, пол пакетика ванилина и треть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Кстати, муки может понадобиться и меньше, это зависит от качества самого творога.

Легкими движениями вымешиваю тесто, чтобы оно получилось эластичным и мягким, не крутым. Мять тесто с силой не надо. Я прекращаю подсыпать муку тогда, когда тесто перестает прилипать к рукам.

А потом я начинаю разделывать печенье. Отщипываю от теста кусочки и выкатываю из них руками шарики, величиной примерно с грецкий орех. Разминаю каждый шарик пальцами в виде лепешки диаметром 7–8 см. Обмакиваю лепешку одной стороной в сахарный песок, насыпанный на тарелку, затем складываю ее пополам сахаром внутрь, еще раз обмакиваю ее в сахарный песок, снова складываю пополам сахаром внутрь, и делаю еще раз то же самое. В конце концов, получаются кружки, сложенные вчетверо, чем-то похожие на сложенные салфетки. Верхушку каждого печенья тоже слегка обмакиваю в сахарный песок и затем кладу печенье на смазанный маслом лист той стороной, на которой нет сахара.

«Печенюшки» надо печь на маленьком огне 25–30 минут. В процессе выпечки они приобретают аппетитный, бежево-золотистый цвет. Как только они становятся такими, значит, они готовы. Теперь их надо снять с листа и охладить. Они очень хороши к чаю, кофе и молоку.

Вам понадобится:
· 250 граммов творога
· 250 граммов маргарина
· 1,5–2 стакана муки
· 1/2 пакетика ванилина
· 1/3 чайной ложки соды, погашенной уксусом
· 1/2 стакана сахарного песка – для обсыпки

Коврижка «Черный принц»

Этот пирог хорош тем, что для его приготовления можно использовать варенье, повидло или джем, не пользующиеся в доме успехом, которые домочадцы почему-то обходят стороной.

Сначала я смешиваю в миске 1 стакан кефира с 1 столовой ложкой соды. Пусть эта смесь немного постоит. Кстати, о соде. Некоторые хозяйки не любят класть ее в выпечку, так как, по их мнению, она придает изделиям не очень приятный запах. Но самое интересное то, что, как только выпечка остынет, всякий запах соды пропадает! Отсюда правило: ту выпечку, в которой присутствует сода, надо подавать на стол только в полностью остывшем виде.

Затем я беру 3/4 стакана любого варенья (можно даже засахарившегося) и смешиваю его с 3/4 стакана сахарного песка. Добавляю в эту смесь кефир с содой. Теперь кладу туда же 2 яйца и 2 стакана муки. Все компоненты тщательно размешиваю (лучше всего миксером). Консистенция теста должна быть, как у сметаны. Даю тесту постоять минут 10–20 (за это время оно «дозревает»).

По прошествии этого времени беру форму с бортиками высотой не менее 4 см (тесто в процессе выпечки довольно сильно поднимается), смазываю ее маслом и обсыпаю панировочными сухарями. Выливаю в нее тесто и пеку его на среднем огне 45–50 минут. Интересно то, что в процессе выпечки коврижка постепенно темнеет: сначала она становится темно-бежевой, а в конце коричневой. Когда тесто хорошо отстает от краев формы, а воткнутая деревянная палочка остается сухой, то коврижка готова. Надо следить за тем, чтобы она хорошо пропеклась, и не была бы внутри сырой.

Вынимая коврижку из духовки, я ставлю форму на мокрую тряпку, благодаря этому коврижка будет хорошо отставать от дна формы. Сразу же, пока коврижка еще горячая, посыпаю ее сахарной пудрой. Можно сделать коврижку более привлекательной. Это очень просто: прежде, чем посыпать ее пудрой, надо нарезать из бумаги несколько полосок шириной 1 см, положить их на поверхность коврижки крест-накрест в виде решетки и только потом сыпать пудру. После того, как бумага снята, на поверхности коврижки остается красивый узор.

Вам понадобится:

· 1 стакан кефира
· 1 столовая ложка соды
· 3/4 стакана варенья

· 3/4 стакана сахарного песка
· 2 яйца
· 2 стакана муки
· масло – для обмазывания формы
· сухари – для обсыпки формы
· 3 столовых ложки сахарной пудры – для обсыпки

Тесто песочное (основная рецептура)

Для приготовления песочного теста понадобится сахарная пудра. Кристаллический сахар использовать в данном случае нельзя, иначе песочное тесто станет твердоватым. Если под рукой нет сахарной пудры, ее легко можно сделать в кофемолке из обычного сахарного песка. Кроме того, потребуется размягченное сливочное масло (или сливочный маргарин), поэтому я не забываю его перед этим 5–6 часов подержать при комнатной температуре.

Сначала я перемешиваю 300 граммов муки с 100 граммами сахарной пудры и 1 пакетиком ванилина. Затем кладу размягченное масло в муку и легкими движениями, не прикладывая особых усилий, замешиваю тесто. Оно должно получиться мягким и пластичным. Месить песочное тесто с силой, в отличие от дрожжевого, нельзя. Кстати, в некоторых кулинарных рецептах рекомендуется класть в песочное тесто также яичные желтки, но я этого не делаю.

Замесив тесто, я формирую из него шар, обваливаю его в муке, кладу в миску и ставлю на нижнюю полку холодильника на 20–30 минут (если тесто простоит в холодильнике слишком долго, то масло, содержащееся в нем, затвердеет, и тесто будет трудно раскатывать).

По прошествии этого времени я аккуратными неторопливыми движениями раскатываю тесто, придавая ему необходимую форму, и далее делаю из него все, что нужно.

Вам понадобится:

· 2 неполных стакана муки
· 200 граммов сливочного масла (или маргарина)
· 100 граммов сахарной пудры
· 1 пакетик ванилина

Ватрушка песочная

Делаю песочное тесто, как указано выше. Раскатываю его толщиной в 1 см, накручиваю на скалку и переношу на противень. Подмазывать противень маслом в этом случае не надо, так как песочное тесто и так имеет в себе достаточно жира. Вообще для выпечки песочного и слоеного теста, противень никогда не смазывается маслом, иначе в процессе выпечки с него будет стекать жир.

Перед этим надо сделать начинку. Беру 750 граммов творога, кладу его в миску и добавляю туда же 3/4 стакана сахарного песка (или немного больше) и 2 желтка. Если желтков нет, то в качестве связующего элемента можно положить вместо них 1 столовую ложку крахмала или манной крупы. Теперь все хорошо перемешиваю. Если творог суховат, то добавляю туда чуточку сметаны, молока или воды.

Когда начинка готова, я выкладываю ее на раскатанное тесто и разравниваю. Края пирога слегка загибаю на начинку и тщательно защипываю уголки. Если под рукой есть сметана, то смазываю начинку сверху тонким слоем сметаны. А если сметаны нет, то ничего страшного, будет хорошо и так. Ставлю ватрушку в хорошо нагретую духовку и пеку ее на небольшом огне примерно 40 минут. Слежу за тем, чтобы тесто и начинка не подгорели.

Эту ватрушку можно подавать на стол как в теплом, так и в холодном виде (впрочем, все творожные пироги должны немного остыть, чтобы структура творога приняла нужную форму). Изумительно вкусно!

Вам понадобится:

· 750 граммов творога

· 3/4 стакана сахарного песка

· 2 желтка (или 1 столовая ложка крахмала или манной крупы)

Пирог песочный с яблоками

Песочное тесто делается точно так же, как указано выше. Пока оно лежит в холодильнике, я делаю начинку. Нарезаю дольками 800 граммов яблок и освобождаю их от семян. Очищать яблоки от кожицы не надо. Теперь раскатываю тесто, накручиваю его на скалку и переношу на противень. Делаю по краям загнутые бортики и тщательно защипываю их. Накалываю тесто во многих местах вилкой (чтобы оно не вздувалось при выпечке). Затем ставлю его в духовку на 15–20 минут, чтобы оно слегка подпеклось. Когда тесто сверху «схватится» и не будет выглядеть сырым, вынимаю противень из духовки и сразу же укладываю на него ровными рядами яблоки. Снова ставлю его в духовку и теперь уже пеку до готовности.

Когда края пирога станут бежево-золотистыми, хорошо пропеченными, тогда все готово. Вынимаю противень из духовки, и сразу же, пока все не остыло, обильно посыпаю яблоки сахарной пудрой (удобнее всего это делать через ситечко). В сахарную пудру можно добавить 1 чайную ложку ванилина и немного корицы для аромата. Я подаю этот пирог к столу только в холодном виде, как, впрочем, и все яблочные пироги.

Вам понадобится:
· 800 граммов яблок
· 1/3 стакана сахарной пудры
· 1 чайная ложка ванилина

Пирог песочный с курагой

Сначала я делаю песочное тесто (его рецепт указан выше) и, пока оно «зреет» в холодильнике, готовлю начинку. Пол килограмма кураги споласкиваю и замачиваю минут на 10–15 в стакане горячей воды. Потом воду сливаю, кладу курагу в кастрюльку, туда же добавляю пол стакана сахарного песка, четверть стакана воды и тушу все это 10–15 минут, при этом постоянно помешивая. Начинка должна быть сочной, кроме того, жидкость в процессе выпечки испаряется. Когда курага станет мягкой, я остужаю ее, добавляю туда 1 столовую ложку крахмала (без верха) и тщательно все перемешиваю.

Теперь я раскатываю тесто, накручиваю его на скалку, переношу на противень и подпекаю точно так же, как в предыдущем рецепте. После этого я раскладываю поверх теста начинку, обравниваю ее и пеку пирог до готовности.

Вам понадобится:
· 500 граммов кураги
· 1/2 стакана сахарного песка
· 1/4 стакана воды
· 1 неполная столовая ложка крахмала

Сдобное сметанное тесто для сладких пирогов

Этим рецептом со мной поделилась моя подруга Галина, и я пользуюсь случаем поблагодарить ее за это. Оно подходит для пирогов со сладкой начинкой.

Кладу в миску 100 граммов сметаны, 1 яйцо, 100 граммов размягченного сливочного маргарина, пол стакана сахарного песка, четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом и 2 неполных стакана муки. Все тщательно размешиваю ложкой или миксером. Готовое тесто по своему виду и консистенции напоминает обыкновенную творожную массу. Месить тесто руками в данном случае не надо.

Потом я выкладываю тесто на противень и тщательно выравниваю его ложкой. На него сверху кладу начинку и далее пеку пирог, как обычно.

Вам понадобится:
· 100 граммов сметаны
· 1 яйцо
· 100 граммов сливочного маргарина
· 1/2 стакана сахарного песка
· 2 неполных стакана муки
· 1/4 чайной ложки соды, погашенной уксусом

Пицца быстрого приготовления

Эта пицца хороша тем, что она готовится очень быстро. Прежде всего, я обжариваю 2 нарезанные луковицы до приятного, розово-золотистого цвета, следя за тем, чтобы не пересушивать их. В обжаренный лук добавляю 3 дольки измельченного чеснока и все хорошо перемешиваю. Пусть пока лук остывает.

Потом я смешиваю в миске 1,5 стакана муки, 150 граммов размягченного сливочного маргарина, 150 граммов густой сметаны и треть чайной ложки соли. Замешиваю воздушное, легкое и пластичное тесто, стараясь чересчур сильно не мять его. Затем раскатываю его в виде прямоугольника или круга, накручиваю на скалку и переношу на смазанный маслом противень.

Теперь раскладываю на тесте начинку (духовка в это время разогревается). Сначала равномерно раскладываю обжаренный лук. Потом аккуратно укладываю на слой лука 5–6 нарезанных тонкими кружочками сосисок. Теперь наступил момент сдобрить все специями. Слегка солю сосиски, обильно посыпаю их молотой травяной смесью (это даст чудесный аромат!) и украшаю их хорошим, не слишком острым кетчупом. Но здесь надо проявлять чувство меры. Поэтому я не намазываю кетчуп сплошным слоем, а наношу его в виде капель. Так даже красивее!

Затем надо покрыть всю эту красоту слоем тертого сыра (его понадобится 150 граммов). Кстати, можно использовать для этой цели колбасный плавленый сыр, но только надо его перед этим положить на какое-то время в морозилку, тогда его можно будет легко натереть. В пицце сыр всегда должен быть сверху, закрывая собою все предыдущие слои. Когда сыр оплавляется, то это, во-первых, аппетитно выглядит, а, во-вторых, благодаря этому весь аромат пиццы сохраняется внутри!

Ну, вот, теперь пора посадить пиццу в духовку. Пусть она печется там минут 30 на среднем огне. Наконец, пицца готова. Какой чудесный аромат разносится вокруг! Я разрезаю ее острым ножом на порции и подаю к столу. Есть пиццу надо только в горячем виде! Когда она холодная, она теряет 80 % своей аппетитности. Впрочем, ее можно разогревать в микроволновой печи. Но «с пылу, с жару» она, безусловно, лучше.

Вам понадобится:

· 1,5 стакана муки
· 200 граммов сливочного маргарина
· 200 граммов густой сметаны

· 2 луковицы
· 3 дольки чеснока
· 5–6 сосисок
· 150 граммов сыра
· соль – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу
· 1/3 стакана кетчупа
· растительное масло – для жарки

Тесто дрожжевое «на скорую руку»

Это рецепт мне тоже дала Галина. Он подходит для выпечки самых разных пирогов: с мясом, капустой, яблоками, творогом, курагой и пр.

Выливаю в миску пол стакана тепловатого молока (можно кефира) и растворяю в нем 20–25 граммов свежих дрожжей. Сухие дрожжи я теперь не употребляю. Нередко бывало так, что они не давали нужного подъема теста, поэтому я разочаровалась в них и перестала их применять. Добавляю в миску 2 яйца и пол стакана сахарного песка (это для сладких пирогов, а для несладких – 1,5 столовых ложки). Добавляю туда же 100 граммов размягченного сливочного маргарина и 2 стакана муки.

Теперь тщательно замешиваю тесто. Если надо, подбавляю еще муки. Тесто должно отставать от рук, но вместе с тем не быть чересчур крутым. После замеса раскатываю тесто толщиной примерно 1 см и раскладываю на нем начинку. Прежде, чем ставить пирог в духовку, даю ему постоять минут 20, чтобы он поднялся, как говорят кулинары, даю «расстойку». Но, если времени мало, можно печь пирог сразу же, без расстойки.

Вам понадобится:

· 1/2 стакана молока
· 20–25 граммов дрожжей
· 2 яйца
· 1/2 стакана сахарного песка (для сладких пирогов)
· 100 граммов сливочного маргарина
· 2 стакана муки

Мясная начинка

Поджариваю на растительном масле пол килограмма мясного фарша вместе с четвертинкой мелко нарубленной луковицы (мне не нравится, когда лука в мясном пироге слишком много). При этом я постоянно помешиваю фарш, чтобы в нем не было комочков. При необходимости подливаю туда немного горячей воды, чтобы начинка была сочной, но в то же время не жидкой. Теперь, когда фарш поджарился, пусть он остывает.

Затем я мелко нарезаю 1 яйцо, сваренное вкрутую, добавляю его в остывший фарш и все хорошо перемешиваю. Солю и перчу начинку, добавляю в нее молотую приправу для аромата.

Мясные и капустные пироги я делаю не открытыми, а закрытыми, так они получаются более сочными. Перед раскатыванием теста я отделяю примерно треть его количества для верхнего пласта. Накрыв пирог верхним (более тонким) пластом теста, я затем тщательно подворачиваю его под низ. Перед тем, как поставить пирог в духовку, я смазываю его верх желтком (вместо желтка можно использовать молоко или сладкую воду). Благодаря этому он приобретет аппетитную, румяную корочку.

Вам понадобится:
· 500 граммов мясного фарша
· 1/4 луковицы
· 1 яйцо, сваренное вкрутую
· растительное масло – для жарки
· соль, перец – по вкусу
· молотая травяная смесь – по вкусу

Начинка из капусты с яйцами

Половину небольшого кочана капусты отвариваю в кипящей воде до полуготовности в течение 15–20 минут. Затем шинкую капусту, но не полосками, а небольшими квадратиками (тогда фарш будет меньше рассыпаться, и пирог будет удобнее есть). Обжариваю капусту на сливочном или растительном масле минут 10, чтобы фарш оставался немного хрустящим.

Затем добавляю в капусту 2–3 нарубленных крутых яйца, 1 столовую ложку масла, соль и все хорошо перемешиваю.

Вам понадобится:

· 1/2 небольшого кочана капусты
· 2–3 столовые ложки масла
· 2–3 яйца, сваренные вкрутую
· соль – по вкусу

Пирог «Утопленник»

Несмотря на «страшное» название, это очень нежный по вкусу пирог. Сначала я кладу в большую миску 3 стакана муки (без верха), 1 яйцо, 1 столовую ложку сахарного песка и 200 граммов размягченного сливочного маргарина. Далее измельчаю 40–50 граммов свежих дрожжей и растворяю их в половине стакана теплого молока, в которое добавляю также 2 столовые ложки воды. Дрожжи всегда надо растворять в тепловатом (но не в горячем) молоке, тогда тесто хорошо поднимется. Добавляю это в миску с мукой. А теперь хорошо вымешиваю тесто, пока оно не станет отставать от миски. Теперь я скатываю тесто в шар, завязываю его в кусок марли и кладу эту «котомку» в кастрюлю с холодной водой на 1 час, пока она не всплывет (поэтому тесто и называется «утопленник»!).

Далее я поступаю с тестом, как обычно: раскатываю его, кладу на него мясную или капустную начинку и выпекаю пирог. Попробуйте этот оригинальный рецепт, и, я уверена, что он вас не разочарует!

Вам понадобится:
· 3 стакана муки
· 1 яйцо
· 1 столовая ложка сахарного песка
· 200 граммов маргарина
· 40–50 граммов свежих дрожжей
· 1/2 стакана молока
· 2 столовых ложки воды

Праздничная выпечка

Продемонстрируйте свое кулинарное мастерство!

Когда хозяйка готовится к приему гостей, у нее хватает хлопот. Что касается праздничного торта, то не проще ли его купить в магазине? Ведь выбор великолепной выпечки сегодня так велик!

Что может побудить женщину потратить время и силы на приготовление праздничного пирога или торта? Она делает это для того, чтобы продемонстрировать гостям свое радушие, чтобы порадовать их и доставить им удовольствие. Готовыми тортами, как бы хороши они ни были, никого не удивишь. Что может сравниться с предвкушением того момента, когда на стол подадут торт, испеченный радушной хозяйкой! Гости в это мгновение заметно оживляются. Они с радостным нетерпением ждут возможности попробовать торт и оценить кулинарный талант хозяйки.

Приготовление праздничной выпечки – это самый подходящий момент для того, чтобы продемонстрировать свои кулинарные способности. Ваши близкие (в особенности муж!) будут испытывать чувство гордости перед гостями, что вы такая замечательная хозяйка и искусная кулинарка. Мужчины ценят в женщинах не только привлекательную внешность, но и хозяйственность, умение создать уютный, теплый дом с притягательной атмосферой. Во всяком случае, так они говорят, отвечая на вопросы социологов.

Одна моя знакомая славилась тем, что умела печь потрясающий торт под названием «полено». Этот торт представлял собою большой бисквит в форме полена, обильно пропитанный ромом, щедро обмазанный нежнейшим сливочным кремом и обложенный вокруг половинками грецких орехов. Это было нечто изумительное! На протяжении многих лет гости, приглашенные в этот дом на какое-либо торжество, предвкушали получить удовольствие от этого потрясающего торта.

Итак, не ленитесь печь пироги и торты, милые женщины. Иногда стоит потратить время и силы для того, чтобы проявить теплоту своей души и создать ощущение настоящего праздника!

Торт «Черный принц» с шоколадным кремом

Тесто для этого торта я замешиваю точно так же, как и для коврижки «черный принц» из предыдущей главы. Потом я разделяю его на три части и выпекаю по отдельности 3 коржа. Эти коржи, будучи достаточно тонкими, пекутся быстрее, чем коврижка.

Вынимая готовые коржи из духовки, я кладу их на заранее приготовленные листы бумаги. Как только коржи хорошо остынут, я смазываю каждый из них шоколадным кремом (его рецепт приведен ниже), при этом верхний корж смазываю более толстым слоем крема, чем нижние. Затем кладу коржи друг на друга и ставлю готовый торт в холодильник. Кстати, есть два способа украсить верх торта. Первый способ: нарисовать мизинцем на полузастывшем шоколадном креме завитушки и вензеля. Второй способ: когда верхний слой крема хорошо застынет, надо положить на него в произвольном порядке полоски бумаги, а затем посыпать торт сахарной пудрой (после снятия бумаги на торте останется красивый узор).

Вам понадобится:
· 1 стакан кефира
· 1 столовая ложка соды
· 3/4 стакана варенья
· 3/4 стакана сахарного песка
· 2 яйца
· 2 стакана муки
· масло – для обмазывания формы
· сухари – для обсыпки формы
· 3 столовых ложки сахарной пудры – для обсыпки

Шоколадный крем «Объедение»

Этот крем довольно дорогой, но зато очень вкусный! Беру 150 граммов сахарной пудры (ее можно сделать, измельчив сахарный песок в кофемолке) и растираю ее с 2-мя желтками. Затем беру 250 граммов сливочного масла и 100-граммовую плитку шоколада и разрезаю их на кусочки. Положив шоколад и масло в кастрюльку, слегка размягчаю их на небольшом огне, постоянно помешивая. Расплавлять их до жидкого состояния не надо. Снимаю кастрюльку с огня, даю ей немного остыть и добавляю туда сахарную пудру, растертую с желтками, пол пакетика ванилина и 2 столовых ложки алкоголя (если есть). Все это хорошо растираю ложкой (лучше это сделать миксером).

Затем я намазываю выпеченные коржи полузастывшим кремом. Потом ставлю готовый торт в холодильник, чтобы крем хорошо застыл.

Вам понадобится:
· 250 граммов сливочного масла
· 100-граммовая плитка шоколада
· 150 граммов сахарной пудры
· 2 желтка
· 1/2 пакетика ванилина
· 2 столовые ложки алкоголя (если есть)

Шоколадный крем экономный

250 граммов сахарной пудры растираю с 2 желтками. Добавляю туда же 250 граммов размягченного сливочного масла. Затем растворяю 1 столовую ложку какао-порошка (без верха) в 2 чайных ложках горячей воды (или молока) и тщательно размешиваю, чтобы не было комочков. Какао-порошок надо стараться растворить как можно в меньшем количестве воды, чтобы шоколадная масса не стала чересчур жидкой. Потом смешиваю все компоненты вместе, добавляю туда пол пакетика ванилина и 2 столовые ложки алкоголя. Хорошенько взбиваю крем до получения пышной однородной массы.

Вам понадобится:
· 250 граммов сливочного масла
· 250 граммов сахарной пудры
· 1 столовая ложка какао-порошка
· 1/2 пакетика ванилина
· 2 столовые ложки алкоголя

Торт «Прага»

Исключительно вкусный торт, пользующийся неизменным успехом у гостей. Я кладу в миску 2 яйца, 200 граммов густой сметаны, пол банки сгущенного какао, 1 стакан сахарного песка, 1,5 стакана муки и пол чайной ложки соды, погашенной уксусом. Тщательно все перемешиваю до тех пор, пока тесто не приобретет гладкую структуру (лучше всего это делать миксером).

Форму густо смазываю маслом и обсыпаю сухарями. Делю тесто на 2 части и поочередно выпекаю из него на среднем огне 2 коржа. Для этого торта лучше брать форму с таким диаметром, чтобы слой теста не был чересчур толстым. Тогда коржи хорошо пропекутся. Готовые коржи выкладываю на заранее подготовленную бумагу и даю им как следует остынуть.

Пока коржи остывают, делаю крем. Он делается очень просто: я смешиваю 200 граммов размягченного сливочного масла с оставшейся половиной банки сгущенного какао и хорошенько взбиваю все это. Немного охлаждаю крем в холодильнике. Затем обильно смазываю коржи полузастывшим кремом и укладываю их друг на друга. Обмазываю кремом также и бока торта. Наконец, я ставлю торт в холодильник на сутки, чтобы он как следует пропитался кремом.

Вам понадобится:
· 2 яйца
· 200 граммов сметаны
· 1 банка сгущенного какао
· 1 стакан сахарного песка
· 1,5 стакана муки
· 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом
· 200 граммов сливочного масла

Торт «Белая Прага»

Тесто для этого торта похоже на тесто из предыдущего рецепта, но разница все-таки есть. Смешиваю в миске 1 яйцо, 200 граммов сметаны, пол банки сгущенного молока (а не какао, как в предыдущем рецепте), 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки и пол чайной ложки соды, погашенной уксусом. Тщательно все перемешиваю и выпекаю поодиночке два коржа так же, как указано выше.

Теперь делаю крем. Хорошенько взбиваю 250 граммов сливочного масла вместе с оставшейся половиной банки сгущенки. Затем смазываю каждый корж тонким слоем варенья или джема (лучше кисловатого). Потом смазываю его поверх варенья кремом. Кладу коржи один на другой и даю торту хорошо застыть в холодильнике. На следующий день торт делается еще вкуснее.

Вам понадобится:
· 1 яйцо
· 200 граммов сметаны
· 1 банка сгущенного молока
· 1 стакан сахарного песка
· 1стакан муки
· 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом
· 250 граммов сливочного масла

Песочный торт «Восточный» (с шоколадным кремом и орехами)

Песочное тесто я делаю точно так же, как указано в предыдущей главе. Раскатываю его в пласт толщиной 12–13 мм, накручиваю его на скалку, переношу на лист и выпекаю на среднем огне до золотисто-бежевого цвета. Затем очень осторожно стряхиваю его на доску или на заранее приготовленный лист бумаги, и пусть он пока остывает.

Тем временем я промываю пол стакана изюма и замачиваю его в горячей воде на полчаса. Пока изюм размягчается, делаю шоколадный крем по одному из рецептов, указанных выше в этой же главе. Остывший песочный корж покрываю толстым слоем полузастывшего шоколадного крема и сразу же раскладываю на нем, немного вдавливая, изюминки и половинки очищенных грецких орехов. Затем даю крему хорошо застыть.

Вам понадобится:
· 2 неполных стакана муки
· 200 граммов сливочного маргарина
· 100 граммов сахарной пудры
· 1 пакетик ванилина
· для крема:
· 250 граммов очищенных грецких орехов
· 1/2 стакана изюма
· 250 граммов сливочного масла
· 100-граммовая плитка шоколада
· 150 граммов сахарной пудры
· 2 желтка
· 1/2 пакетика ванилина
· 2 столовые ложки алкоголя (если есть)

Булочки заварные со сливками

Булочки с взбитыми сливками нравятся многим. Делаются они из заварного теста. При выпечке оно сильно увеличивается в объеме, образуя внутри пустоту, которая потом и начиняется кремом. Сейчас приготовить эти булочки стало гораздо проще, так как в магазинах продаются готовые взбитые сливки в аэрозольной упаковке.

Для приготовления теста наливаю в кастрюльку 220 граммов воды, добавляю туда 110 граммов сливочного масла и щепотку соли. Ставлю кастрюльку на огонь и довожу воду до кипения. Как только вода закипит, и масло растает, добавляю туда 200 граммов муки и хорошо все размешиваю, чтобы не было комочков. Снова ставлю кастрюльку на маленький огонь и продолжаю вымешивать тесто ложкой до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и хорошенько не проварится.

Затем я снимаю кастрюльку с огня, ставлю ее на край плиты и добавляю туда 5–6 яиц. Количество вводимых яиц зависит от их величины. Добавляя яйца, я слежу за тем, чтобы тесто оставалось настолько густым, чтобы его можно было потом порциями выкладывать на противень. После этого я продолжаю вымешивать тесто до полного его охлаждения.

Хорошо разогреваю духовку. Смазываю противень маслом и ложкой выкладываю на него «кучки» теста на достаточном расстоянии друг от друга, так как булочки в процессе выпечки изрядно растут. Ставлю противень в разогретую духовку и сразу же делаю минимальный огонь, иначе булочки могут сгореть! Очень важное замечание: духовку нельзя открывать первые 15 минут, иначе из-за перепада температур булочки могут опасть. Булочки пекутся 25–30 минут. Я вынимаю их из духовки только тогда, когда они хорошо поднялись, зарумянились, стали сухими и твердыми. Даю готовым булочкам полностью остыть.

Затем острым ножом разрезаю булочки по горизонтали, наполняю их взбитыми сливками из аэрозольного баллончика и накрываю срезанными верхушками. Сверху слегка посыпаю булочки сахарной пудрой и ставлю их в холодильник. Готовить булочки заранее нельзя, так как взбитые сливки длительному хранению не подлежат.

Вам понадобится:

· 110 граммов сливочного масла
· 220 граммов воды
· 200 граммов муки

· 6 яиц
· соль – на кончике ножа
· масло – для смазывания противня
· 1 аэрозольный баллончик взбитых сливок
· 2 столовых ложки сахарной пудры

Торт «Наполеон»

Не буду отрицать, что с «наполеоном» приходится как следует повозиться. Мало кто сейчас печет такие трудоемкие торты. Но по большим праздникам, таким, как Новый Год, день рождения или какой-нибудь серьезный юбилей, я все-таки пеку «наполеон». Этот торт, являющийся нечастым гостем на столе, дает в полной мере почувствовать атмосферу праздника!

Готовить «наполеон» надо заблаговременно. Он по-настоящему вкусен лишь тогда, когда хорошо пропитается кремом. Благодаря этому слоеные коржи теряют присущую им некоторую сухость и становятся нежными, тающими во рту. Поэтому «наполеон» на третий день после приготовления вкуснее, чем свежеприготовленный.

Сначала надо сделать тесто. Я натираю на крупной терке 200 граммов хорошо охлажденного сливочного маргарина (масло, конечно, будет не хуже!) и кладу его в большую миску. Добавляю туда же 350 граммов муки, треть стакана очень холодной воды, пол чайной ложки мелкой соли и одну столовую ложку уксуса. В некоторых рецептах рекомендуется в слоеное тесто класть еще и яйцо. Мне это не нравится, тесто в этом случае теряет нежность и становится, на мой взгляд, твердоватым.

Затем я рублю все это широким ножом, пока оно не превратится в однородную массу, похожую на крупнозернистый песок. После этого замешиваю тесто быстрыми легкими движениями, стараясь чересчур не мять его. Потом я раскатываю его на доске, посыпанной мукой. Складываю пласт теста пополам, еще раз пополам и снова раскатываю. Снова точно так же складываю тесто и снова раскатываю. Проделываю это 6–7 раз (пока не надоест!). Если посмотреть на получившееся тесто сбоку, будут отчетливо видны его слои. Теперь кладу его в холодильник (не в морозилку) как минимум на 3 часа для «созревания».

По прошествии этого времени я вынимаю тесто из холодильника и разрезаю его на 4 части. Каждый кусок теста раскатываю в довольно тонкий пласт (толщиной примерно 3 мм), накручиваю на скалку и переношу на противень. Напоминаю, что смазывать противень для выпечки слоеного и песочного теста не надо. Поверхность теста накалываю во многих местах вилкой, чтобы корж не вздувался при выпечке. Ставлю его в разогретую духовку и пеку 5–7 минут. Слежу за тем, чтобы корж не подгорел! Таким способом пеку все 4 коржа. Готовые коржи осторожно стряхиваю с противня на заранее подготовленную бумагу и полностью их остужаю.

Затем подрезаю каждый корж по трафарету острым ножом, в некоторых местах использую ножницы. В качестве трафарета использую лист бумаги, блюдо или тарелку. Остатки коржей не выбрасываю, они еще пригодятся! Сначала смазываю самый толстый корж кремом (рецепты кремов даны ниже). На него кладу следующий корж и, прежде, чем смазать кремом, прижимаю его руками к нижнему коржу. Так же поступаю и с остальными коржами. После того, как самый верхний корж смазан кремом, я густо посыпаю его крошками, получившимися из измельченных обрезков коржей.

Теперь я ставлю готовый «наполеон» в холодильник как минимум на сутки. Не торт, а сказка!

Вам понадобится:

· 200 граммов сливочного маргарина
· 350 граммов муки
· 1/3 стакана холодной воды
· 1/2 чайной ложки соли
· 1 столовая ложка 3,5 % уксуса

Крем заварной для «Наполеона»

Сначала я растворяю одну столовую ложку муки (с верхом) в полутора стаканах холодного молока так, чтобы не было комочков. Провариваю все это в кастрюльке (не эмалированной) на маленьком огне. При этом я постоянно помешиваю мучную массу, пока она не достигнет консистенции густой сметаны. Затем добавляю туда 2–3 желтка и продолжаю варить все это, пока масса не станет однородной. Теперь пусть она остынет.

Пока яично-мучная масса остывает, я беру 350 граммов размягченного сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 1 столовую ложку алкоголя (необязательно) и пол пакетика ванилина, смешиваю все это и тщательно растираю до гладкости. Затем я добавляю туда хорошо охлажденную мучную смесь, и все взбиваю до пышности (лучше это делать миксером). Нежный, тающий во рту крем готов!

Вам понадобится:
· 1 столовая ложка муки
· 1,5 стакана молока
· 2–3 желтка
· 350 граммов сливочного масла
· 1 стакан сахарной пудры
· 1 столовая ложка алкоголя (необязательно)
· 1/2 пакетика ванилина

Крем быстрого приготовления для «Наполеона»

Соединяю вместе 350 граммов размягченного сливочного масла, 300 граммов сгущенки, пол пакетика ванилина и 1 столовую ложку алкоголя. Взбиваю все это до пышности. Готово!

Вам понадобится:
· 350 граммов сливочного масла
· 300 граммов сгущенного молока
· 1/2 пакетика ванилина
· 1 столовая ложка алкоголя

Десерты

Желе с бананами

Это лакомство любят не только дети, но и взрослые. Сначала я беру 1 столовую ложку желатина (с верхом), заливаю ее половиной стакана холодной воды и хорошо размешиваю. Теперь пусть желатин стоит и набухает в течение 30–40 минут. По прошествии этого времени отцеживаю желатин от лишней воды.

Затем я наливаю в кастрюлю 1 литр вишневого сока, добавляю к нему пол стакана сахарного песка и пол пакетика ванилина (можно брать и другие соки, не имеющие кислого вкуса). Ставлю кастрюлю на огонь и довожу сок до кипения. Потом снимаю его с огня, добавляю туда разбухший и отцеженный от воды желатин и тщательно все размешиваю.

Беру порционные креманки (или другие формочки) и кладу в каждую из них по половине банана, нарезанного кружочками. Затем наливаю в каждую креманку полуостывший сок с растворенным в нем желатином. Потом ставлю все это в холодильник, и пусть желе хорошо застывает. Надо сказать, что процесс застывания продолжается довольно долго. Готовя желе в первый раз, я еще не знала этого по опыту, и, беспокоясь, что оно долго не «схватывается», добавила в него дополнительно желатин. В итоге, желе получилось несколько твердоватым. По этой причине желе надо готовить, как минимум, за сутки до нужного срока.

Можно делать желе иначе, без бананов, но зато с взбитыми сливками. Сначала надо разлить желе по формочкам, как указано выше, и пусть оно хорошенько застынет. Непосредственно перед подачей надо положить на каждую порцию желе взбитые сливки из аэрозольной упаковки.

Вам понадобится:

· 1 столовая ложка желатина
· 1 литр сока
· 1/2 стакана сахарного песка
· 1/2 пакетика ванилина
· 2–3 банана (или 1 аэрозольный баллончик взбитых сливок)

Кофе-гляссе (первый вариант)

Сначала делаю крепкий сладкий кофе: на каждые 100 граммов кипятка я беру 2 чайные ложки растворимого кофе и 1 чайную ложку сахарного песка. После этого охлаждаю его в холодильнике.

Подавая напиток на стол, разливаю охлажденный кофе по бокалам, и кладу в каждый бокал 2 шарика мороженого. Поливаю каждую порцию мороженого сверху 1 столовой ложкой клубничного или вишневого сиропа (можно использовать сироп от варенья). Невероятно вкусно!

Подавая кофе-гляссе к столу, не забываю о том, что к нему полагаются соломинки. Заранее делать кофе-гляссе нельзя, так как мороженое в жидкой среде может довольно быстро растаять.

Вам понадобится (на 1 порцию):

· 2 чайные ложки растворимого кофе
· 100 граммов кипятка
· 50–70 граммов мороженого
· 1 столовая ложка сиропа

Кофе-глясссе (второй вариант)

Сначала делаю крепкий кофе так же, как в предыдущем рецепте. Хорошо охлаждаю его в холодильнике. При подаче кладу сверху вместо мороженого порцию взбитых сливок. Это лакомство надо готовить непосредственно перед подачей на стол, так как взбитые сливки не могут сохранять свою структуру в течение длительного времени.

Вам понадобится:

· 2 чайные ложки растворимого кофе (на 1 порцию)
· 100 граммов кипятка (на 1 порцию)
· 1 аэрозольный баллончик взбитых сливок

Напитки

Яично-шоколадный ликер

Этот напиток имеет очень мягкий, нежный вкус, он необыкновенно легко пьется. Кроме того, он является «афродизиаком», то есть продуктом, который обладает сексуально-возбуждающими свойствами.

Чтобы приготовить этот ликер, я сначала беру два-три желтка и тщательно растираю их с половиной стакана сахарной пудры. Затем добавляю туда одну столовую ложку какао-порошка (предварительно размешанную с одной столовой ложкой горячей воды), полпакетика ванилина, 350 граммов водки и 100 граммов воды. Тщательно смешиваю все компоненты в миксере.

Прежде, чем подавать ликер на стол, бутылку с напитком надо несколько раз встряхнуть. Этот ликер надо подавать в рюмках из непрозрачного или темного стекла.

Вам понадобится:
· 2–3 желтка
· 1/2 стакана сахарной пудры
· 1 столовая ложка какао-порошка
· 1/2 пакетика ванилина
· 350 граммов водки
· 100 граммов воды

Аэроконьяк

Этот напиток также является «афродизиаком» Его надо приготавливать непосредственно перед подачей, так как долго храниться он не может, теряется его качество.

Итак, для приготовления одной порции аэроконьяка надо 100 граммов коньяка или бренди, 1 яйцо и пол чайной ложечки сахарной пудры. Смешать все компоненты в миксере и сразу же подать напиток к столу.

Вам понадобится (на одну порцию):

· 100 граммов коньяка
· 1 яйцо
· 1/2 чайной ложки сахарного песка

Напиток «Пробуждающий»

Этот напиток подается гостям после обильного застолья, затянувшегося за полночь. Для того, чтобы его приготовить, надо прежде всего сделать очень крепкий чай, на 1 литр кипятка я беру в данном случае 7–8 чайных ложек чая. Заблаговременно охлаждаю в холодильнике 1 литр апельсинового сока, 1 литр газированной минеральной воды и приготовленный чай.

Подавая напиток к столу, я заполняю каждый бокал на треть чаем, на треть соком и на треть минеральной водой. Кроме этого, я кладу в каждый бокал ломтик лимона и 1–2 кусочка сахара-рафинада. Подаю этот напиток с соломинками.

Вам понадобится:

· 1 литр очень крепкого чая
· 1 литр апельсинового сока
· 1 литр газированной минеральной воды
· 2 лимона
· сахар-рафинад – по вкусу

Заготовки

Капуста быстрой закваски (по-грузински)

Надо ли учить российских женщин делать заготовки на зиму! Однако у каждой хозяйки есть свои способы приготовления заготовок, свои секреты. Я хочу предложить вам такие рецепты, каких вы, возможно, не найдете в других кулинарных книгах. Итак, начинаем делать заготовки!

Капуста, приготовленная по-грузински, заквашивается в течение 3 дней. Она имеет очень пикантный, оригинальный вкус. К тому же она весьма привлекательно выглядит, так как присутствующая в ней свекла придает ей красивый темно-красный цвет.

Сначала я шинкую тонкими полосками 1 плотный белый кочан капусты. Затем нарезаю тонкой соломкой 2 средние свеклы и 2 морковки (натирать свеклу и морковку на терке не надо, это ухудшает их вкус). Потом разделяю на дольки крупную головку чеснока и очищаю его от кожицы. Измельчать чеснок не надо. Кладу овощи в большую миску и хорошо их перемешиваю.

Теперь делаю маринад. Наливаю в кастрюлю 1,5 литра воды, добавляю туда 3 столовых ложки (с верхом) соли, 1 неполный стакан сахарного песка, 1 стакан 3,5 % уксуса, 10 штук лаврового листа и горсточку перца горошком (эта рецептура предусмотрена на 2,5 кг шинкованных овощей).

Довожу маринад до кипения и сразу же заливаю им подготовленные овощи. Сверху кладу на них тарелку и ставлю на нее гнет. Обычно я использую для этой цели трехлитровую банку с водой. Гнет прижимает овощи, и маринад при этом поднимается наверх, покрывая тарелку, но в этом нет ничего страшного. Теперь пусть овощи стоят 3 дня при комнатной температуре, по прошествии этого срока они будут готовы.

После этого я отцеживаю капусту от лишней жидкости, перекладываю ее в литровые банки и храню их в холодильнике. Слишком длительному хранению такая капуста не подлежит. Но об этом не приходится беспокоиться, так как она пользуется большим успехом у домочадцев и гостей!

Вам понадобится:

· 1 средний кочан капусты
· 2 свеклы
· 2 моркови
· 1 головка чеснока
· 1,5 литра воды
· 3 столовые ложки соли

· 1 стакан сахарного песка
· 1 стакан 3,5 % уксуса
· 10 штук лаврового листа
· перец горошком – по вкусу

Капуста по-корейски

Сначала я шинкую средний по величине кочан капусты. Затем мелко нарезаю 1 луковицу и 2–3 дольки чеснока. Смешиваю овощи и добавляю к ним 3 столовые ложки соли, 1 столовую ложку 3,5 % уксуса и молотый красный перец (не забывая о том, насколько жгучий вкус он имеет!). Вкус капусты должен быть, конечно, пикантным, но все же не таким, чтобы искры из глаз сыпались! Затем тщательно перемешиваю овощи и кладу сверху гнет (как указано в предыдущем рецепте). Оставляю капусту на 3 дня при комнатной температуре. После этого перекладываю ее в стеклянные банки и храню в холодильнике.

Вам понадобится:
· 1 кг капусты
· 1 луковица
· 2–3 дольки чеснока
· 3 столовых ложки соли
· 1 столовая ложка 3,5 % уксуса
· молотый красный перец – по вкусу

Ароматная суповая заправка

Беру пол килограмма сельдерея и пол килограмма укропа и кладу их в ведро с холодной водой. Крупные коренья не отрезаю, а только очищаю от кожицы. Пусть зелень побудет в воде 20–30 минут, чтобы все частицы земли и песка хорошенько отмокли. По прошествии этого времени тщательно мою зелень и мелко шинкую ее.

Добавляю к зелени 300 граммов моркови, натертой на крупной терке, пару мелко нарезанных сладких перцев, головку чеснока, очищенного от кожицы и размятого. Кстати, если чеснок имеет зеленую ботву, то шинкую также и ее.

Все овощи хорошо перемешиваю и укладываю их слоями в маленькие баночки с завинчивающимися крышками. Каждый слой овощей щедро посыпаю крупной солью и утрамбовываю. Овощи накладываю вплоть до самого верха, чтобы в баночке не оставалось воздуха. Баночки храню в холодильнике.

Эта ароматная овощная смесь значительно улучшает вкус и запах супов и вторых блюд. Напоминаю, что кушанья, приготовленные с добавлением этой заправки, нуждаются в меньшем количестве соли, чем обычно.

Вам понадобится:
· 1/2 кг сельдерея
· 1/2 кг укропа
· 300 граммов моркови
· 2 сладких перца
· 1 головка чеснока
· соль

Варенье из рябины

Это варенье, имеющее оригинальный, не приторный вкус, надо варить из садовой или из лесной рябины. Рябина, собранная в городе, где автомобильные выхлопные газы оседают на поверхности ягод, для приготовления варенья не годится, как бы красиво она не выглядела. Рябина очень полезна для здоровья, так как в ней содержится большое количество витамина С.

Сначала я перебираю килограмм плодов рябины, удаляю плодоножки и заливаю ягоды холодной водой, чтобы грязь на кожице хорошо отмокла. Затем варю сироп из 1 килограмма сахарного песка и 2 стаканов воды. Как только сироп закипит, я кладу в него ягоды и снова довожу его до кипения. Даю ягодам повариться в сиропе буквально 1–2 минуты. Затем снимаю кастрюлю с огня и оставляю в ней ягоды до следующего дня. Благодаря такому приему ягоды не разваривaются, а бланшируются в сиропе.

На следующий день опять довожу варенье до кипения, даю ему покипеть 1–2 минуты и снова остужаю в этой же кастрюле. На третий день повторяю то же самое, но даю покипеть уже минут 5–7. Для того чтобы варенье приобрело более тонкий вкус, в самом конце варки я добавляю в него мелко нарезанное антоновское яблоко, треть чайной ложечки лимонной кислоты и треть пакетика ванилина (яблоко, остывая в горячем сиропе, «дойдет» до готовности и станет мягче).

Точно так же я варю и варенье из черноплодной рябины.

Вам понадобится:

· 1 кг красной или черноплодной рябины
· 1 кг сахарного песка
· 2 стакана воды
· 1 антоновское яблоко
· 1/3 чайной ложки лимонной кислоты
· 1/3 пакетика ванилина

Варенье из тыквы с грецкими орехами

Беру 1 килограмм мякоти тыквы, предварительно очищенной от кожицы и семечек, и нарезаю ее небольшими кубиками. Затем варю сироп из 1 килограмма сахара и 2 стаканов воды. Как только сироп закипит, я заливаю им тыквенные кубики, снимаю кастрюлю с огня и даю ей остыть.

Дальше я варю это варенье так же, как и рябиновое, методом бланширования. Однако есть разница. Я не ставлю тыкву на огонь, а лишь заливаю ее кипящим сиропом и оставляю на сутки, чтобы она хорошо им пропиталась. На следующий день я отцеживаю сироп через дуршлаг, довожу его до кипения и снова заливаю тыкву. Поскольку я не кипячу тыкву, а лишь заливаю ее кипящим сиропом, то для большей стерилизации я повторяю этот процесс не три раза, как в предыдущем рецепте, а четыре. И только в самый последний день я кипячу ее в сиропе в течение 5 минут. Поскольку она уже хорошо пробланшировалась, то нет опасения, что кубики разварятся и потеряют форму.

Когда варенье полностью готово, то, когда оно остынет, я добавляю в него, 1 лимон, нарезанный тонкими ломтиками и 3/4 стакана очищенных грецких орехов. Вкусно!

Вам понадобится:
· 1 кг мякоти тыквы
· 1 кг сахарного песка
· 2 стакана воды
· 1 лимон
· 3/4 стакана очищенных грецких орехов

Яблочный джем

Мою яблоки, нарезаю их на четвертинки (резать их более мелко нет смысла, они и так разварятся), удаляю косточки и вырезаю все подпорченные места. При этом кожицу с яблок я не срезаю.

Смешиваю в кастрюле для варки варенья нарезанные яблоки с сахарным песком (из расчета 600 граммов песка на 1 килограмм подготовленных яблок), наливаю туда же пол стакана воды, перемешиваю все это и начинаю варить на маленьком огне. Кстати, для приготовления джема и повидла требуется меньше сахара, чем для варенья. Как только сахар растворится, и яблоки пустят сок, я уменьшаю огонь и варю джем на рассекателе, иначе он может пригореть.

Варится джем несколько часов. Готовность джема определяю так: наношу каплю джема на блюдце, если она не течет и сразу застывает, то он готов. Я смотрю, хорошо ли уварился джем и достаточно ли он загустел (при этом надо иметь в виду, что после остывания он еще немного загустеет). В самом конце я добавляю в джем для улучшения вкуса пол пакетика ванилина и горстку гвоздики.

Теплый джем раскладываю в чисто вымытые баночки с завинчивающимися крышками. Накладываю его до самого верха, чтобы в банке не оставалось воздуха, и сразу же завинчиваю крышки. Когда джем остынет, крышки «затянутся» еще плотнее. Храню джем в холодильнике.

Точно так же я варю джем из слив и алычи.

Вам понадобится:

1. 1 кг яблок
2. 600 граммов сахарного песка
3. пол пакетика ванилина
4. горсть гвоздики
5. 1/2 стакана воды

Поговорки о еде

Каков ни есть, а хочет есть.

Всяка жива душа калачика просит.

И отца, и мать забудешь, а есть не забудешь.

За которым горшком наблюдают, тот не скоро вскипает.

Чего жена не любит, того мужу вовек не едать.

Хозяйка с пальцев сыта.

«Тетушка Варвара, меня маменька послала: дай сковороды да сковородничка, мучки да маслица, у ней вода в печи, так хочет блины печи».

За вкус не берусь, а горячо будет.

Что испек – то и кушай.

Хоть на воде, да на сковороде.

Голо, голо, а луковка во щи есть.

Все свежее: три дня, как с огня.

У нас не по-вашему – пироги с кашею.

Есть мучка, будет и булочка.

Из одной мучки, да не одни ручки.

Жирок да сахарок сделают пирожок.

Наши молодчики – за столом обмолотчики.

Чисто жнецы жнут, что на стол подадут.

Где щи, тут и нас ищи.

Где блины, тут и мы.

Где галушки, там и мы, старушки.

Русский аппетит – пока шапка не слетит.

Не могу, а ем по пирогу.

За чаем не скучаем, по три чашки выпиваем.

Пей, брюха не жалей: лопнет – наплевать, под рубахой не видать.

Хлеба нет – так и корочки в честь.

Денежки есть – калачики ешь, а денежек нет – поколачивай в плешь.

Заключение

Дорогие читательницы!

Надеюсь, книга, которую вы прочитали, вам понравилась. Работая над нею, я стремилась к тому, чтобы ее было интересно читать. Я ставила перед собой задачу написать о процессе приготовления еды так, чтобы у тех, кто читает книгу, не только «слюнки текли», но и возникало большое желание сразу же приготовить (и немедленно попробовать!) то или иное блюдо. Ведь вкусная еда – одно из самых больших удовольствий в нашей жизни!

Если книга не только доставила вам удовольствие, но и стала хорошим, верным помощником на кухне, если она постоянно находится у вас под рукой, то я буду этому очень рада! Желаю вам успеха и до встречи на страницах следующих книг!

Инна Криксунова

Буду благодарна Вам за отзывы о книге.

Страница Инны Криксуновой на Озоне